This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

+ *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.

+ *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.

+ *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.

+ *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at `http://books.google.com/`

UC-NRLF
$B 278 407

THE LIBRARY OF THE UNIVERSITY OF CALIFORNIA

FROM THE LIBRARY OF
COUNT EGON CAESAR CORTI

MAIN LIB.-AGRI.

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Die

Küchengärtnerei.

Eine praktische Anleitung

zur

Erziehung und Pflege

aller im Gebiete dieses Theiles der Gärtnerei vorkommenden Gewächse.

Mit Berücksichtigung der neuesten Ansichten und eigener vieljähriger Erfahrung

bearbeitet

von

Theodor Nietner,

Königlichem Hofgärtner und Mitglied einiger gelehrten Gesellschaften.

Zweiter Theil.

Berlin, 1838.

Verlag von Friedrich August Herbig.

Digitized by Google

Digitized by Google

SB323
N53
v. 2

Vierte Abtheilung.

Von der Kultur der krautartigen Küchengewächse und Eintheilung derselben.

Erster Abschn.: Allgemeines über dieselben.

§. 167.

Im ersten Paragraphen habe ich gesagt, daß die Küchengärtnerei sich ausschließlich mit der Kultur solcher Gewächse befasse, die für die Menschen genießbar, zugleich im Stande sind, das Klima desjenigen Himmelstrichs, unter welchem sie gebaut werden, ohne Schutz zu ertragen. — Um nicht falsch verstanden zu werden, bemerke ich noch, daß ohne Schutz hier nur den Gegensatz zu den Kulturen verschiedener Küchengewächse in Mistbeeten, Treibkasten und Treibhäusern bilden soll, nicht aber, daß sämmtliche im Küchengarten zu bauende Gewächse, um die mögliche Vollkommenheit in ihrer Ausbildung zu erreichen, des künstlichen Schutzes ganz und gar entbehren könnten. Im Gegentheil, einige ertragen unser Klima ohne denselben nur bis zu einem gewissen Grade ihrer Entwickelung; um diese aber zu vollenden, oder um sie wenigstens durch fortschreitende Bildung unserem Genusse — was der Zweck ihrer Kultur ist — anzupassen, kann ihre letzte Entwickelungsstufe nur in geschlossenen, der Kälte unzugänglichen Räumen bewirkt werden. So ist es z. B. mit Erziehung des Broccoli in unserm Klima.

M749310
Digitized by Google

Was noch über die Kultur der krautartigen Küchengewächse im Allgemeinen zu sagen wäre, ist schon in dem enthalten, was ich in der ersten, vorzugsweise aber in der zweiten Abtheilung von der Kultur und Bearbeitung des Küchengartens aus dem Grunde voraus bemerkt, weil, wenn man nach meiner Theorie mit Vortheil auf einen bestimmten Gegenstand hinwirken will, man zuvor die Motive kennen gelernt haben muß, die den Zweck der Wirkung sollen bedingen helfen. In dieser Beziehung bliebe also nur noch der specielle Theil von der Kultur der krautartigen Küchengewächse zu erörtern übrig, der allein die Aufgabe der gegenwärtigen Abtheilung sein wird.

Zweiter Abschnitt: Kohlpflanzen.

§. 168.

Von allen Pflanzen, welche der Mensch als Nahrungsmittel kultivirt, ist die Familie des Kohls vielleicht die am weitesten verbreitete und außerdem auch wohl diejenige, welche durch die Verschiedenheit ihrer zum Theil wohl seit Jahrtausenden bestehenden Kulturverhältnisse so bedeutende Umwandlungen erlitten hat, daß es schwer werden mußte, als Urform für sie den wilden Strauchkohl, **Brassica oleracea fruticosa sylvestris**, festzustellen. In dieser Beziehung dürfte es daher eben so interessant als hier am rechten Ort sein, auf eine Eintheilung der Kohlarten aufmerksam zu machen, welche J. Metzger, Großherzogl. Badenscher Garteninspektor in seiner „Systematischen Be-

Digitized by Google

schreibung der kultivirten Kohlarten ꝛc. nach mehrjährigen Anbauungs-Versuchen, Heidelberg 1833" gegeben hat, und wodurch es dem Verfasser mit Hülfe der De Candolle'schen Beschreibung der Arten und Unterarten des Kohls und der Rettige gelungen ist, die primitiven Formen der verschiedenen Kohlarten aufzufinden und sie in eine gewisse systematische Ordnung zusammen zu stellen. Hier ist dieselbe.

Uebersicht der sämmtlichen im Kulturzustande befindlichen Kohl- und Rübenvarietäten.

Brassica.

Erste Art. Brassica oleracea Linn. **Kohl.**

Erste Unterart. Brassica oleracea fruticosa, Strauchkohl.

Erste Spielart. Brassica oleracea fruticosa sylvestris, Wilder Strauchkohl.

Zweite Spielart. Brassica oleracea fruticosa hortensis, Garten-Strauchkohl.

Zweite Unterart. Brassica oleracea acephala, Kohl. (Winterkohl.)

Erste Spielart. Blattkohl.

a. Gemeiner
b. Großblättriger
c. Baumartiger
d. Rother baumartiger

} Blattkohl.

Zweite Spielart. Grünkohl.

a. Geschlitztblättriger
b. Gefranster
c. Krauser
d. Kleiner krauser

} Grünkohl.

Digitized by Google

Dritte Spielart. Braunkohl.
a. Geschlitztblättriger
b. Gefranzter
c. Krauser
d. Kleiner krauser
e. Bunter
} Braunkohl.

Vierte Spielart. Rosenkohl.

Dritte Unterart. Brassica oleracea capitata bullata, Wirsing.

Erste Spielart. Runder Wirsing.
a. Geschlitzter
b. Früher
c. Halbfrüher
d. Später
e. Gelber
f. Großer
} runder Wirsing.

Zweite Spielart. Langer Wirsing.
a. Grüner langer Wirsing.

Vierte Unterart. Brassica oleracea capitata laevis, Kraut.

Erste Spielart. Rundes Weißkraut.
a. Geschlitztblättriges
b. Frühes
c. Spätes
d. Großes
e. Großes bläuliches
} rundes Weißkraut.

Zweite Spielart. Rothkraut (mit rundem Kopf).
a. Kleines
b. Großes
} Rothkraut.

Dritte Spielart. Yorkerkraut (mit länglichem Kopf).

Vierte Spielart. Zuckerhutkraut (mit langem, spitzem Kopf).
a. Kleines
b. Großes
} Zuckerhutkraut.

Digitized by Google

Fünfte Unterart. Brassica oleracea caulorapa, Kohlrabi.

Erste Spielart. Weiße Kohlrabi.

a. Frühe
b. Späte } weiße Kohlrabi.

Zweite Spielart. Blaue Kohlrabi.

a. Frühe
b. Späte
c. Geschlitztblättrige } blaue Kohlrabi.

Sechste Unterart. Brassica oleracea botrytis, Blumenkohl.

Erste Spielart. Broccoli.

a. Weißer
b. Gelber
c. Violetter } Broccoli.

Zweite Spielart. Blumenkohl.

a. Früher
b. Später
c. Rother } Blumenkohl.

Zweite Art. Brassica Napus, Kohlreps.

Erste Unterart. Brassica Napus oleifera, Kohlreps.

Erste Spielart. Brassica Napus oleifera biennis, Winterkohlreps.

a. Grüner
b. Rother
c. Krauser } Winterkohlreps.

Zweite Spielart. Brassica Napus oleifera annua, Sommerkohlreps.

Zweite Unterart. Brassica Napus rapifera, Steck- oder Kohlrübe.

Erste Spielart. Weiße Steck- oder Kohlrübe.
Zweite Spielart. Gelbe Steck- od. Kohlrübe.
Dritte Spielart. Röthliche Steck- od. Kohlr.

Digitized by Google

Dritte Art. Brassica Rapa Linn., Rübe.

Erste Unterart. Brassica Rapa oleifera, Rübenreps.

Erste Spielart. Brassica Rapa oleifera biennis, Winterrübenreps.

Zweite Spielart. Brassica Rapa oleifera annua, Sommerrübenreps.

Zweite Unterart. Brassica Rapa rapifera, Rübe.

Erste Spielart. Lange Rübe.

a. Weiße
b. Gelbe
c. Rothe
d. Rothschwarze
e. Panachirtblättrige

} lange Rübe.

Zweite Spielart. Runde Rübe.

a. Weiße
b. Gelbe
c. Grüne
d. Rothe

} runde Rübe.

Dritte Spielart. Kleine längliche Rübe.

a. Teltowerrübe.

Vorliegende Eintheilung beweist die Mühseligkeit der Arbeit, welcher sich der Verfasser dabei unterzogen hat. Es ist gewiß eben so zeitraubend als schwierig gewesen, überall das Rechte und für jede Art die Stammform, die Uebergangsstufen aber für die verschiedenen Unterarten zu finden und zu bestimmen. Dessenungeachtet ist es dem Verfasser in dem oben von ihm angeführten Werke gelungen, diese oftmals extremen Bildungsstufen und abnormen Formen belehrend nachzuweisen, und gleichzeitig das Verhalten der einen

Digitized by Google

so wie der andern Kohlpflanze (Unterart) anzugeben, wodurch die Bildungsübergänge bei ihnen stattfinden oder hervorgerufen werden. — Um nur ein Beispiel der Art der Verwandlung der einen Unterart des Kohls in die andere zu geben, mag hier die Definition dienen, welche Metzger von dem Uebergange des Krauts, Br. oler. capitata laevis, zu der Kohlrabi, Br. oler., caulorapa giebt. Derselbe sagt darüber:

„Im andern Falle erstreckt sich die Ausbildung der Pflanze allein auf den Strunk, welches dann auf Rechnung der Blätter geschieht; der Strunk fängt somit an fleischig zu werden, das Zellgewebe dehnt sich aus, oder häuft sich vielmehr zu einer fleischigen Masse an, der Strunk zieht sich zusammen, wird kurz, und bildet somit einen dicken Knopf, der die Rudimente der Aeste noch in kleinen Augen zeigt. Die Blätter bilden sich weniger aus, bleiben klein, gestielt und nähern sich der Blattform des Strauchkohles. Auf diese Art bildet sich die fünfte Unterart, Br. oleracea caulorapa, Kohlrabi," u. s. w.

An einer andern Stelle heißt es: „Die runde oder längliche Kopfform ist eine Folge der Blattform; ist das Blatt rund, so wird sich der Kopf ebenfalls rund ausbilden, und erscheint dasselbe nach der Länge ausgedehnt, so ist die Kopfbildung lang.

Je mehr die Kohlarten sich dem Stammvater nähern, desto dauerhafter sind sie im Win-

Digitized by Google

ter und ersteren nur bei strenger Kälte; z. B. der Braun-, Blatt- und der Grünkohl steht den Winter über im Freien, und wird erst zart, wenn er durchgefroren ist, während dann die mißgebildeten, sehr extremen Formen, wie die Kohlrabi und der Blumenkohl, bei unbedeutendem Froste Noth leiden; schon darnach lassen sich die nächsten Verwandtschaften mit der Stammform bestimmen."

Viele der hier genannten Kohlpflanzen sind zwar für die Küchengärtnerei insofern unwesentlich, als sie nur ein landwirthschaftliches Interesse haben; allein um dem Ganzen einen systematischen Werth und jeder Pflanze den ihr gebührenden Platz anzuweisen, mußten sie gleichwohl mit aufgenommen werden. In Absicht auf die Kultur des Kohls für den unmittelbaren Genuß des Menschen, bekümmern wir uns daher auch nur um diejenigen Sorten, welche diesem Zweck entsprechen, und lassen die übrigen in Verfolg der weitern Beschreibung ihrer Erziehung unberührt; ergänzen dagegen bei den verschiedenen Unterabtheilungen das Metzgerschen Systems noch solche Spielarten, die außerdem der Kultur des Küchengartens werth sind.

§. 169.

Erste Art. Brassica oleracea Linn., Gemüse-Kohl (Kohl).

Der ersten Unterart beide Spielarten (s. die Eintheilung des Kohls) sind weniger dem

Digitized by Google

unmittelbaren Genuß des Menschen, als vielmehr dem Futter für das Vieh bestimmt, in dieser Absicht daher auch nicht als Pflanze des Küchengartens zu betrachten.

§. 170.

Die zweite Unterart oder die Brassica oleracea acephala, Kohl (Winterkohl), kopfloser Kohl, im Gegensatz der dritten und vierten Unterart, der Br. oler. capitata oder des Kopfkohls, begreift solche Spielarten, die gleichfalls nur zum Theil dem Menschen als Nahrung dienen. Ihre Blätter sind am Stengel locker vertheilt, und auch der obere Theil der Pflanze behält diese Form eines lockern Wuchses bei. Das zum Theil soll sich hier nur auf die besseren Sorten dieser Unterart beziehen, da z. B. die zur ersten Spielart gehörenden Blattkohle weniger zur Speise der Menschen als zur Nahrung des Viehes angebaut werden, und insofern hier ohne Werth sind.

b. Zweite Spielart. Grünkohl. Hiervon sind die besseren Sorten:

1. der gefranste Grünkohl. Grüner Winterkohl. Grüner Borecoli. Krauskohl. Chou frangé. De Cand. Brassica fimbriata, Bauernkohl. Miller's Gärt. Lex. Th. I. pag. 137. No. 9. Mit grünen, ganzen, am Rande stark gefransten Blättern und einem meist hohen Stengel. Wechselt häufig und kommt mit mehr oder minder gefransten Blättern vor. Mtzgr.*)

*) Wo ich die Beschreibungen der verschiedenen Kohle

Digitized by Google

2. Der krause Grünkohl. Feder- oder Plümagekohl. Chou plumé, C. aigrette. De Cand. Krauser Federkohl. ꝛc. ꝛc., von dem gefransten Grünkohl durch krause, fein eingeschnittene, nach allen Richtungen gebogene Blattränder u. s. w. verschieden. Mtzgr.

3. Kleiner krauser Grünkohl. Bardowicker Kohl. Kleiner grüner Kohl. Krauser niederer Grünkohl. Unterscheidet sich von dem vorhergehenden nicht sowohl durch kürzeren Stengelwuchs, als wie überhaupt durch geringere Größe.

c. Dritte Spielart. Braunkohl. Ist von dem Grünkohl allein in der Farbe, die bei ihm von dem Braunen ins Violette übergeht, verschieden; in allem Uebrigen kommt er dem Grünkohl gleich. Die besseren Sorten sind:

1. Der gefranste Braunkohl. Braunkohl. Purpurrother Borecoli. Rother Krauskohl. De Cand. ꝛc. ꝛc. Nur in der Farbe von dem gefransten Grünkohl unterschieden, indem diese hier dunkelviolett ist. Er ist über Winter sehr dauerhaft, und muß erst durchgefroren sein, bis er als Gemüse zart schmeckt u. s. w. Mtzgr.

2. Krauser Braunkohl. Brauner Kohl. Rother Krauskohl ꝛc. ꝛc. Derselbe verhält sich zum krausen Grünkohl, wie sich der gefranste Braunkohl zum gefransten Grünkohl verhält.

---

aus Metzger's Beschreibung der kultivirten Kohlarten entnommen habe, werde ich es jedesmal durch Anhängung seines Namens bemerken.

Digitized by Google

3. Kleiner krauser Braunkohl. Bardowicker Kohl *). Niedriger brauner Kohl. Niedriger krauser Braunkohl. Kleiner krauser Bardowicker Kohl ꝛc. ꝛc. Unterscheidet sich von vorstehender Spielart durch sehr krause kleinere Blätter und niederern Stengel, der bisweilen nur einen Schuh hoch ist, und von dem kleinen Grünkohl durch die dunkelrothe Farbe. Mtzgr.

Außer der vierten Spielart dieser Abtheilung oder der des Rosenkohls, welcher auf der Uebergangsstufe dieser zu der dritten Unterart oder des Wirsings steht, und der, da er in seiner Kultur von den vorhergehenden Sorten in vieler Beziehung abweicht, deshalb auch von ihm getrennt beschrieben werden soll, — sind dies vorzugsweise diejenigen Spielarten dieser Unterart,

*) In den deutschen Gärten hat man den grünen und den braunen Bardowicker Kohl, Sorten, die bei einem niedrigen Wuchse hoch geachtet werden. Sonderbar genug, daß weder Miller noch Loudon keiner derselben mit einer Silbe erwähnen, da sie dem Namen nach zu urtheilen doch wohl engl. Ursprungs sein sollen. — Sprengel, im 3ten Bande seiner Garten-Zeitung pag. 17—21, führt bei Gelegenheit einer Eintheilung der Kohlarten, gleichfalls den Bardowicker-Kohl, jedoch nur als Synonym des hohen Pommerschen Kohls auf, der, da er aber doch ein ganz anderer ist, nach Metzger auch zur ersten Spielart oder der Blattkohle gezählt wird — diese Benennung gewiß irrthümlicherweise erhalten hat.

Digitized by Google

die mir bekannt, mehr als die übrigen unsere Beachtung verdienen. Dahingegen führt Loudon in seiner Encykl. des Gartw. deutsche Uebersetz. pag. 763 sub No. 9. den Budakohl und in der letzten Ausgabe desselben Werkes, engl. London 1835, pag. 816 — 817 den perennirenden Woburnkohl an, die mir beide bei ihren Eigenschaften gleichwohl der Mühe werth scheinen, auch hier mit aufzunehmen. Da einer wie der andere, der Beschreibung nach, zu den Braunkohlen (c) gehört, werde ich ihnen die fortlaufende Nummer dieser Spielart geben.

4. Der Budakohl. Russischer Kohl *). Preußischer Kohl, von einigen Manchesterkohl genannt, ist gleichfalls eine Zwergart; hat die Blätter fast wie der deutsche Kohl (gefranster Grünkohl) und eben so gefranstem Rande. Ehe die Pflanze im Frühling zu wachsen anfängt, sieht sie purpurfarben aus, auch Rückseite und Blätter haben diese Färbung, die nur späterhin, wo die Blätter sich geschlossen haben, mehr ins Auge fällt, als während sie ausgebreitet waren. Sie hat gleichen Werth mit allen Varietäten des Borecoli, ist von lieblichem und gutem Geschmack und voll-

*) Miller in seinem Lexicon der Gärtnerei hat pag. 137 sub 3 zwar auch einen Russischen Kohl, der aber nach der davon gegebenen Diagnose, nämlich: Brassica capitata alba minor Muscovitica zu urtheilen, eine weiße Kopfkohlart ist.

Digitized by Google

kommen hart, dauert dabei bis spät in den Frühling, ehe sie Saamen schießt ꝛc.

Während ich die obige Beschreibung aus Loudon's Encykl. entnehme, finde ich in den Trans. of the Hort. Society of London. Vol. VI. pag. 112 eine Anzeige des John Wedgwood Esq. worin er der Gesellschaft ein Verfahren, den Budakohl nach Art des Seekohls Crambe maritima, zu bleichen, vorlegt. Derselbe sagt darüber: das Bleichen geschieht auf die einfachste Weise dadurch, daß man zu Anfang des März Blumentöpfe über die Pflanzen setzt. Bei Anwendung von Pferdemist kann das Bleichen noch früher und ganz so wie beim Seekohl stattfinden, für welchen der Budakohl gewiß ein vortreffliches Substitut ist.

5. Der Woburnkohl wird hauptsächlich durch Stecklinge von 6 bis 7 Zoll Länge fortgepflanzt, die, gleich dahin gesteckt, wo die Pflanzen stehen bleiben sollen, sehr leicht Wurzeln schlagen. Die beste Zeit dazu ist der März und April. Diese Kohlart treibt jährlich aus der Wurzel gleich anderen wirklich perennirenden Gewächsen; sie blüht selten, ist aber dessenungeachtet bei weniger Dünger und Arbeit dreimal ergiebiger als eine der andern Borecoli Arten. — Die ganze Kultur des Woburnkohls besteht darin, daß, nachdem er angepflanzt ist, die Strünke im April bis auf 2 Augen über der Wurzel heruntergeschnitten der Boden aufgelockert, mit der Hacke übergan-

Digitized by Google

gen und rein gehalten wird. Das ist Alles, was er verlangt. Hort. Trans. Vol. V. pag. 299.

Werth der gegebenen Sorten. Wenn man im Allgemeinen auch diejenigen Sorten für die besten hält, die durch einen niedrigen Wuchs, wie z. B. der des grünen und braunen Bardowicker Kohls ist, wodurch sie im Winter um so eher von dem Schnee bedeckt, der Kälte leichter widerstehen: so ist anderseits doch auch nicht zu verkennen, daß die im Stiele oder dem Strunke höher wachsenden Sorten, d. h. solche, die nicht über $1\frac{1}{2} - 2$ Fuß hoch werden, vor jenen den Vortheil voraus haben, daß sich an ihnen im Frühjahr um so viel mehr offene Rosen oder Sprossen bilden können, die eine sehr zarte und wohlschmeckende Speise geben.

Die Sorten b 2, b 3 und c 3 sind außer dem Buda- und Woburnkohl, über welche ich mir zur Zeit noch kein Urtheil erlaube, die besten. Der Budakohl soll sich vorzugsweise für späte Ernten eignen.

Kultur. Beim Bestellen des Bodens, so wie bei Angabe der Vertheilung der Küchengewächse (s. 2. Abth. 3. Abschn. §. 82) habe ich die Kohlarten zwar ohne Ausnahme in die Abtheilung der ungenügsamen oder derjenigen Gewächse gestellt, die zu ihrer besten Ausbildung vieler und kräftiger Nahrung bedürfen, was im Allgemeinen auch richtig, für die hier genannten Grün- und Braunkohlarten doch nicht unbedingt

Digitized by Google

nothwendig oder nur in einem geringeren Grade erforderlich ist, ohne daß dieselben dadurch im Wachsthum gestört, noch in diesem merklich zurückgesetzt würden. In dieser Hinsicht braucht man sie also nicht ausschließlich immer in einem frischgedüngten noch in dem besten Boden zu pflanzen, vielmehr kann man sie auch sehr wohl als zweite Tracht kultiviren. Die Lage betreffend, so wächst jede Kohlart zwar am liebsten in einer freien und offenen, allein die Grün- und Braunkohle auch wohl unter, oder in der Nähe von Obstbäumen und an sonst diesen ähnlichen, weniger freien und offenen Stellen. Unsere sämmtlichen Kohlarten sind bis auf wenige Ausnahmen zweijährige Pflanzen, die, wenn sie in diesem Jahre gesäet, im darauf folgenden blühen, Samen tragen und sodann absterben. Die Aussaat der Grün- und Braunkohlarten fällt in 2 Perioden. Einmal säet man vom März bis April, das andere Mal vom Juni bis Juli. Die erste Aussaat geschieht der Frühe wegen auf geschützten, der Sonne ausgesetzten und nicht zu stark gedüngten Beeten; die zweite dagegen auf jedem beliebigen frei liegenden Stück Land. Damit die Pflanzen nicht zu schwächlich in die Höhe treiben, darf der Same nicht zu dick ausgestreut werden. — Nachdem die Pflanzen der ersten Aussaat auf dem Samenbeete die nöthige Größe und Stärke erreicht haben, werden sie auf die für sie bestimmten Beete in Abständen von 1½ Fuß ins Gevierte

Digitized by Google

gepflanzt, wenn es nöthig ist angegossen, von Unkraut rein gehalten und behackt, eine Arbeit, die sämmtliche Kohlarten verlangen. Die Pflanzen der zweiten Aussaat, welche man auf früh abgetragene Erbs-, Spinat- und dergleichen Beete pflanzt, nehmen, da sie nicht mehr die Größe und den Umfang wie jene, die schon früher gepflanzt worden sind, erreichen, mit einem geringeren Abstande vorlieb, und ist für sie 1 bis 1¼ Fuß genug. Diese hier sind durch ihren mehr zwergartigen Wuchs zwar weniger dem Erfrieren ausgesetzt, jene aber bilden den Strunk oder Stengel weit frühzeitiger und vollkommener aus, und geben in dieser Hinsicht somit eine größere Menge Stengelrosen im Frühjahr.

Bei dem Gebrauch dieser Kohlarten vor oder im Winter, schneidet man den Pflanzen blos die Krone heraus, da die Stengelblätter, wenn sie nicht etwa schon früher abgeblattet, hart und schlechter von Geschmack sind. Das Abblatten, worunter ich die Hinwegnahme der Blätter unter der Krone der Pflanzen verstehe, sollte nie früher stattfinden, als bis dieselben anfangen ihre grüne oder braune Farbe in die gelbe oder schwarze zu wechseln, ein Zeichen, daß sie ihre Vegetationsperiode geschlossen haben. Blattet man zu früh, so bewirkt man ein schwaches und widernatürliches Wachsthum der Stengel in die Länge, die in diesem Zustande der Winterkälte um so eher unterliegen.

Digitized by Google

Bei Gelegenheit der hier erwähnten Kohlarten, die, in lockere Blätter wachsend, dem Menschen als Speise dienen, müßte eigentlich auch der sogenannte Schnittkohl seinen Platz finden; allein da derselbe der vorhergehenden Eintheilung nach erst der zweiten Art, der Br. Napus, untergeordnet ist, würde es der Anordnung vorgegriffen heißen, ihn hier folgen zu lassen, ein Grund, weshalb ich ihn erst später aufführen werde.

d. Vierte Spielart. Rosenkohl. Sprossenkohl. Brüsseler Kohl. Tausendköpfiger Kohl.*)

Mit ganzen, blasigen Blättern, gleich dem Wirsing, einem fleischigen, 2 bis 3 Schuh hohen Stengel, der viele geschlossene Seitenrosen treibt, wovon jede ein kleines festes Köpfchen bildet. Die Kopfrose ist ebenfalls geschlossen. Metzger.

De Candolle zählt diese Spielart zu dem Wirsing, allein dahin gehört sie nicht, sondern vielmehr zu dem Kohl, indem ich (Metzger nämlich) häufig aus dem Rosenkohl-Saamen Pflanzen

*) London in seiner Encykl. der Gartw. pag. 762. scheint unter der Benennung des tausendköpfigen Kohls oder des Chou à mille têtes, Chou avec cent têtes Hort. Par. eine andere Spielart zu begreifen. Einmal deshalb, weil er ihn und den Rosenkohl in zwei verschiedene Unterabtheilungen setzt, ein anderes Mal aber deshalb, weil er seinen tausendköpfigen Kohl durchaus anders charakterisirt, ihn nur als Viehfutter tauglich empfiehlt, hart gegen die Kälte und im Geschmack sämmtlichen übrigen Kohlarten nachstehend, schildert.

Digitized by Google

gezogen habe, die ganz dem Kohl, niemals aber dem Wirsing nahe kamen. Man darf eher diese Spielart als die Uebergangsform der Kohlarten zum Wirsing ansehen. — Der Rosenkohl ist meines Erachtens eine Pflanze, die bei uns noch keinesweges genug kultivirt wird, da sie an Ergiebigkeit sowohl, als an Feinheit im Geschmack viele andere Arten ihres Geschlechts bei weitem übertrifft.

Kultur. In Belgien und den angrenzenden Niederlanden, wo dieser Kohl vorzugsweise viel gebaut wird, säet man die Saamen der ersten Anlage auf's Mistbeet, die der folgenden auf eine Rabatte des freien Landes aus; man thut dies, um den Nutzen davon früh und spät zu haben. — Meine Methode den Rosenkohl zu ziehen, ist folgende: Die erste Anforderung, denselben von bester Qualität, d. h. solchen, der fest geschlossene Stengelrosen bildet, erzielen zu können, ist guter Saame. Hat man sich dessen versichert, so säe man ihn im Monat März mit auf die für die übrigen Frühkohlarten gut zubereitete, warm und offen liegende Mauerrabatte aus. Dieselbe darf jedoch weder zu stark gedüngt sein, noch dürfen die Saamen dick gesäet werden, eine Regel, die auf jede Pflanzenart anzuwenden ist, die in dieser Periode ausgesäet wird, um sie in einer späteren zu versetzen. Beides, sowohl die dünnere Saat, als die geringere Beschaffenheit des Bodens, helfen die Dauer-

Digitized by Google

haftigkeit und Stärke der Pflanzen bedungen, und machen sie geeigneter, das Versetzen sowohl, als jeden Wechsel der Luft- und Bodenverhältnisse ohne Nachtheil zu ertragen; dahingegen auf überreichen Boden dick gesäete Samen jeder Art verzärtelte, geil und schwächlich in die Höhe gewachsene Pflanzen liefern, die, wenn sie den in der Regel geschützt liegenden Saamenrabatten entnommen, in die frei liegende, allen Luftveränderungen ausgesetzten Lage gebracht werden, nur zu sehr leiden und oftmals in solcher Menge zu Grunde gehen, daß ein großer Theil von ihnen nachgepflanzt werden muß, wodurch bei verdoppelter Arbeit die Pflanzung nicht nur mißgestaltet erscheint, sondern auch nicht gleichzeitig nutzbar wird. Wenn nun eine zu dichte Aussaat für jede Art nachtheilig auf die nachfolgende Bildung wirkt, ist sie es da um so mehr, wo diese Ausbildung in Köpfe (Kohl) und knollige Wurzeln übergeht.

Sobald die jungen Pflanzen des Rosenkohles die Stärke des Versetzens erreicht haben, werden sie behutsam aufgezogen und nach der gewöhnlichen Weise ausgepflanzt. Bei dem Aufziehen oder Herausnehmen aller Arten Pflanzen hat man darauf zu sehen, daß die jungen, perpendiculär in die Erde gehenden Wurzeln (Pfahlwurzeln) nicht durchgerissen werden, weil in diesem Falle die Pflanze kränkelnd wächst und die ihr in der Erde nöthige Festigkeit nicht erlangt, bei trockener Witterung eher leidet und überhaupt in

Digitized by Google

ihrer Ausbildung zurückbleibt. Das Pflanzen selbst geschieht bei Gewächsen mit langen Wurzeln, wie die aller Kohlarten, des Sallats ꝛc. sind, immer mittelst des Pflanzholzes, wobei man vorzugsweise darauf Rücksicht zu nehmen hat, daß die Wurzeln dieselbe senkrechte Lage, die sie als Saamenpflanzen gehabt haben, wieder erhalten.

Der Boden für den Rosenkohl muß productiver Art, mehr niedrig als hoch und die Lage frei und offen sein. Unter diesen Bedingungen wird er auf Beete gleich dem Grünkohl gepflanzt, und zwar auch nur in Abständen von 1½ bis 2 Fuß. Diese Entfernung ist insofern hinreichend, als das lockere Haupt des Rosenkohls nur klein bleibt und die am Strunke in Menge sitzenden Blätter im Herbst, wo sich die Rosen oder kleinen Köpfe in ihren Axillen bilden, in der Regel von selbst abfallen. Diese Stengelrosen sind es nun, welche benutzt, ein sehr schmackhaftes Gemüse geben und die man dazu vom Stamme abbricht, nach dem Grade wie sie sich entwickelt und fest geschlossen haben. Da indessen der Rosenkohl unsere Winter nicht immer erträgt, obgleich ihm 8 bis 10 Grad —R. auch nichts schaden, so ist es jedenfalls das Gerathenste, ihn bei eintretendem Froste entweder in leeren Mistbeetgruben, die gedeckt werden können, in Gemüsekellern oder in den hintern Räumen von kalten Pflanzenhäusern einzuschlagen. An jedem Orte erhält er sich gut und liefert bis

Digitized by Google

spät in's Frühjahr eine bedeutende Menge kleiner Köpfe.

§. 171.

Dritte Unt. Brassica oleracea capitata bullata. Wirsing. Savoyerkohl. Wirsichkohl ꝛc.

Der Charakter dieser Abtheilnng ist: stark gerunzelte oder blasige Blätter, bei einigen Arten länglich, bei anderen rund, die sich später zu einer, ihrer Form nach, entweder länglichen oder runden Kopfe gestalten. — Bei den frühen Sorten ist der Strunk kürzer, als bei den späten, bei allen aber wird er nach oben zu dicker.

a. Erste Spielart. Runder Wirsing. Der Kopf rund, bisweilen länglich, das Herz meist fest geschlossen und sehr gelb. Metzger.

Folgende Sorten sind der Kultur besonders werth:

1) Zeitiger (früher) Pörschkohl. Ch. eloqué hatif. De Cand. Früher Ulmer Wirsing. Früher Wirsing. Früher Savoyerkohl. Früher Mailänder Kopfkohl. — Der Strunk niedrig, der Kopf länglich, grün und locker.

2) Halbfrüher runder Wirsing. Mailänder Mittelkohl. Ch. de Milan pommé d'été. (Mittelfrüh. Wirsingkohl d. meisten Handelsgärtner).

3) Später runder Wirsing. Ulmer später Wirsing. Kurzer oder Zwerg-Pörschkohl. Percalier aus der Touraine, Noisette. Band 2. Th. 2 S. 130. Derselbe sagt von diesem Kohl:

Digitized by Google

Niedriger Stiel, sehr dunkelgrün, dicke Rippen mit hervorspringenden Nerven, sehr krause, am Rande runzlige Blätter; sehr gut und hart gegen die Kälte.

4) Gelber länglich-runder Wirsing. Goldgelber Wirsing. Ch. dorée. De Cand. Gelber Savoyerkohl. Später gelber Savoyerkohl. — Derselbe unterscheidet sich von dem vorigen durch gelbbraune zarte Blätter, die schon im Sommer, ehe sich der Kopf schließt, diese Farbe haben, und durch einen lockern ziemlich länglichen Kopf. Metzger.

5) Großer runder Wirsing. Grüner Pförschkohl. Milan ordinaire. De Cand. Gemeiner oder großer Wirsing. Herbst-Savoyerkohl. Später Wirsing ꝛc. Der Strunk 1½ Fuß hoch, markig, der Kopf sehr groß, rund und länglich, außen dunkelgrün, innen gelb. Metzger.

Außer diesen hier angeführten Sorten haben wir in neuerer Zeit noch eine andere, dieser Abtheilung angehörende Spielart aus England erhalten, die ihrer Vortrefflichkeit halber hier sowohl, wie in jedem Küchengarten ihren Platz verdient; es ist dies

6) Großer später, glattköpfiger Savoyerkohl oder Drumhead Savoy.

7) Wiener Wirsing. Früher Treib-Wirsing. Eine Sorte, welche von Metzger, und soviel mir bekannt ist, auch von keinem Andern, wenigstens nicht unter diesem Namen, aufgenom-

Digitized by Google

men ist. Der Strunk dieser Kohlart wird von 6 bis 9 Zoll lang, nicht stark, der Kopf klein, rund, grün und fest. Früh gesäet und auf warmem Boden stehend, geht er leicht durch, d. h. er macht bald den Blüthenstengel, ist aber sonst von gutem Geschmack und seiner frühen Genießbarkeit halber sehr zu empfehlen.

b. Zweite Spielart. Langer Wirsing. Mit langem, stumpfem, lockerem Kopfe und sehr blasigen, langen Blättern. Metzger.

1) Grüner langer Wirsing. Langköpfiger Pörschkohl. Milan à tête longue. De Cand. Langköpfiger Wirsing. Straßburger Wirsing ꝛc. Der Kopf ist sehr lang, locker, der Strunk kurz, die Blätter schmal, lang und sehr blasig, am Rande nach außen umgeschlagen; kömmt häufig in den Straßburger Gärten vor. Metzger.

Werth der gegebenen Sorten. Obgleich jede Sorte einzeln genommen in ihrer Art gut und der Kultur werth ist, findet insofern aber doch eine Verschiedenheit unter ihnen statt, als sie nicht alle von gleicher Dauer für die Winteraufbewahrung, mithin in dieser Beziehung nicht alle von gleichem Werthe sind. Nummer 1, 2 und 7 a, geben als frühe Sorten zwar keine so großen Köpfe, wie die späten Wirsingkohle, allein sie sind für den Sommergebrauch doch eine eben so gute Speise, wie Nummer 4, 5 und 6 a und 1 b. Nummer 3 a macht der Dauer nach den Uebergang von dem frühen zu dem späten Wir-

Digitized by Google

singkohl. Da indessen die Dauer jeder Kohlart, folglich auch des Wirsing- oder Savoyerkohls, von der Festigkeit der Köpfe abhängt, so habe ich auch schon sehr oft den frühern Wiener Wirsingkohl (Nr. 7) spät gepflanzt, durch den ganzen Winter aufbewahrt, ohne daß auch nur ein einziger Kopf davon gelitten hätte oder verfault wäre. Nur wenn die Köpfe, gleichviel welcher Art, locker sind, entsprechen sie den Bedingungen, die zum Durchwintern erfordert werden, nicht.

Kultur. Die Zeit der Aussaat richtet sich nach der Art und nach dem beabsichtigten Gebrauch. Die frühen Sorten werden in der Regel im Februar und Anfangs März auf's Mistbeet, Ende März und Anfangs April auf die Kohlpflanzen-Saamenrabatten (s. oben) gesäet. Wenn die Pflanzen die erforderliche Größe und Stärke der Pflanzbarkeit erlangt haben, werden sie auf gut zubereitete und reichlich gedüngte Beete in Linien- und Pflanzenabständen von 1½ und 1½ Fuß auseinander gepflanzt. Um jeden Bodentheil möglichst zu benutzen, kann man zwischen jeder Kohlart, die nicht weniger nahe als diese hier zusammen gepflanzt wird, frühen Sallat setzen, der, da er eher zeitigt als der Kohl, diesem in seiner spätern Ausbildung auch nicht hinderlich ist. Wenn der Sallat abgeschnitten ist, ziehe man die zurückgebliebenen Wurzeln auf, hacke das Beet, und häufle den Kohl, d. h. man ziehe die Erde aus der nächsten Umgebung jeder

Digitized by Google

Pflanze mit der Hacke um den Strunk derselben auf einen kleinen Haufen, jedoch entnehme man den Boden nur aus der Oberfläche und verrichte das Geschäft nur bei trüber oder feuchter Witterung. Ein tiefes Eingreifen der Hacke würde die Wurzeln beschädigen; ebenso diese Arbeit, bei trockener Witterung vorgenommen, Ursache sein die Pflanzen auf kurze Zeit im Wachsthum zurückzuhalten.

Ein anderes Verfahren, den Wirsingkohl recht früh zu haben, besteht darin, daß man den frühen Wiener- und den halbfrühen runden Wirsing schon in der letzten Woche des Juli, oder in der ersten Woche des Augusts ansäet und die jungen Pflanzen noch vor Winter an den Ort ihrer Bestimmung pflanzt. Die Art, wie dies geschieht, oder was man vielmehr dabei zu berücksichtigen hat, ist folgende:

Der Boden zu einer Herbst- oder Winterpflanzung muß mehr hoch (warm) als niedrig (kalt) sein, wohl gedüngt und gegraben. Nachdem die Beete abgetheilt, abgetreten und geschnürt sind, zieht man mit der Hacke den Schnurschlag entlang 3 bis 4 Zoll tiefe Furchen, gleich denen, wie sie beim Erbsenlegen gemacht werden. In diese Furchen, deren Entfernung von einander 20 Zoll bis 2 Fuß betragen kann, setze man die Pflanzen bis an die Blätter in die Erde, auch in derselben Weite von einander und bedecke sie vor Eintritt strenger Kälte mit etwas Blättern,

Digitized by Google

oder besser mit frischen Kiehnnadeln, jedoch nur sehr wenig, weil sonst bei gelindem Wetter dieselben absaulen. Unterläßt man diese Vorsicht dagegen ganz, so hat man bei strengen, besonders aber bei schneelosen Wintern, wiederum das Erfrieren zu besorgen. Sind die Pflanzen glücklich durch die kalte Jahreszeit gekommen, wird bei dem ersten günstigen Frühjahrswetter die Decke herunter genommen, die Beete gereinigt, die Furchen zugezogen und die Pflanzen bei fortschreitendem Wachsthum angehäufelt, wo sie dann früher als die vom Meestbeet aus gepflanzten Wirsingkohle ihre Köpfe liefern. — Manche der nach dieser Art behandelten Pflanzen gehen zwar vor der Zeit durch, allein der Nachtheil ist zu unbedeutend gegen den Vortheil, welchen die Pflanzung leistet, insofern sie nämlich nicht erfroren ist. Und auch diesen Uebelstand kann man dadurch umgehen, wenn man den im August oder in diesem Falle besser zu Anfang des September ausgesäeten Wirsingkohl im Oktober auf ein kaltes, mit leichter Erde und vielem Sande versetztes Mistbeet, in Räumen von nur 3 Zoll auspflanzt, ihn gegen die Kälte deckt, bei gelinder Witterung reichlich lüftet und sobald im Monat März die Witterung es erlaubt, in's Freie bringt. Wenn schon diese Methode, frühen Wirsingkohl früh zu ziehen, ohne viel Schwierigkeit ist, da das Ueberwintern der Pflanzen diese nicht macht, so habe ich doch immer gefunden, daß Pflanzen dieser Art

Digitized by Google

leichter als jede andere inclinirten, den Blüthenstengel vor der Zeit zu bilden, was wahrscheinlich seinen Grund in ihrem Alter und ihrem öftern Versetzen hat.

§. 172.

Vierte Unter. Bras. oleracea capitata laevis. (Kraut.) Weißer Kohl. Weißer Kopfkohl. Weißkraut ꝛc.

Der Charakter dieser Abtheilung ist: Der Stamm kurz, markig, nach oben verdickt, bisweilen dünn und lang; die Blätter sind eben, glatt, roth, weiß oder grün gefärbt, länglich oder rund, und schließen sich in einen spitzen oder runden Kopf zusammen.

a. Erste Spielart. Weißkraut. Mit rundem, oft länglichem, meist aber plattgedrücktem festem, weißgrünem Kopf.

1) Geschlitzblättriges Weißkraut. Ochsenherzkraut. Carbonatkraut. Chou pommé hatif. Coeur de boeuf etc. Diese Spielart reihet sich zunächst dem geschlitzblättrigen Grünkohl an und bildet somit den Uebergang zu den Kohlarten. Der Strunk ist niedrig, die Blätter sind weißgrün, rund, am Rande geschlitzt und oft gekraust, der Kopf ist klein und öfter locker als fest, einem Ochsenherz etwas ähnlich. Nach Noisette giebt es davon a) das kleine, frühe; b) das mittlere, größer und weniger früh; c) das große, runde.

2) Frühes rundes Weißkraut. Klei-

Digitized by Google

nes frühes Kraut. Kleiner frühzeitiger Zwergkohl. Erfurter kleines frühes Weißkraut. Chou deprimé ou aplati. De Cand. Ulmer Frühkraut. Der Stengel niedrig, der Kopf klein, mehr locker als festgeschlossen.

3) Spätes rundes Weißkraut. Chou sphérique. De Cand. Großer runder Winterkohl. Weißer Erfurter Kopfkohl. Neuester Braunschweiger Weißkohl. Holländisches spätes Herbstkraut. Der Kopf ist rund und fest geschlossen, ziemlich groß, weißgrün, spielt häufig in's Röthliche; der Stengel ziemlich stark und hoch.

4) Großes rundes Weißkraut. Riesenkohl, großer schottischer Kohl. Centnerkraut. Großer Braunschweiger Kohl. Braunschweiger oder Straßburger Kopfkohl, Braunschweiger Riesenkraut; etwas ausgebogene blaßgrüne Blätter, kurzer und dicker Stiel.

Wenngleich die hier angeführten Sorten des Weißkohls bei weitem nicht alle diejenigen umfassen, die theils noch außerdem, wie z. B. der Windelsteiner, der neu engl. Emperor, der engl. Wellington Weißkohl ꝛc. angebaut werden, besonders aber im Handel vorkommen, so sind es dennoch diejenigen, die außer dem Yorker- und Zuckerhutkraut oder Kohl*), wovon nachher die Rede

*) Weswegen ꝛc. Metzger das Yorkerkraut als dritte und das Zuckerhutkraut als vierte Spielart dem Rothkraut als zweite Spielart der vierten Unterart nachge-

Digitized by Google

sein wird, am meisten und allgemeinsten kultivirt werden, und die, da sie mit diesem und dem Rothkohl im Wesentlichen eine Behandlung haben, mit demselben auch gemeinschaftlich beschrieben werden sollen.

b) Zweite Spielart. Rothkraut. Mit run dem, kleinem, violett und schwarzrothem, festem, dichtem Kopfe und niederem Stengel. Von den kleinen Weißkraut-Spielarten nur durch die Farbe und die oft kleineren Köpfe verschieden; ist früh und kann von dem großen Weißkraute gebraucht werden. Metzger.

1) Kleines Rothkraut. Schwärzliches Utrechter Kraut. Holländisches Rothkraut. Zwergartiger rother Kopfkohl. Rother Kopfkohl. Kleines schwarzrothes, rundes, frühes Rothkraut. Diese Spielart hat einen kleinen Stengel, kleine, rothschwarze, festgeschlossene Köpfe.

2) Großes Rothkraut. Rother Kopfkohl. Ulmer Rothkraut. Gr. roth. Kopfkohl. Großer holl. Rothkohl; unterscheidet sich vom kleinen Roth-

---

setzt, sehe ich nicht wohl ein, da nach meinem Dafürhalten und mit Bezug auf die Analogie zwischen dem Yorker- und Zuckerhutkraut zu dem Weißkraut eine nähere Verwandtschaft stattzufinden scheint, als zwischen diesem und dem Rothkraut. Um indessen die Metzgersche Reihenfolge der verzeichneten Kohlsorten nicht zu durchbrechen, werde ich dieselbe beibehalten und der vorgeschriebenen Ordnung nach abhandeln.

Digitized by Google

kraut durch einen größern Kopf, höheren Stengel und hellere Farbe; ist am häufigsten verbreitet.

c) Dritte Spielart. Yorkerkraut. Chou elliptique. De Cand. Brassica capitata alba praecox Mill. S. 137. Früher weißer Kohl, Frühkohl. Frühes niedriges Yorkerkraut. Yorker Zuckerhutkraut. Der Strunk ist kurz, der Kopf länglich, in eine stumpfe Spitze zugehend, weißgrün, meist locker, seltner fest geschlossen. Noisette unterscheidet hiervon 3 Sorten: a) Frühes ganz feines, sehr klein und sehr früh; b) Frühes niedriges, auch früh, der Stiel ist niedriger und der Kopf runder; c) Großes Yorker Kraut, weniger früh, größer.

d) Vierte Spielart. Zuckerhutkraut. Brassica capitata alba pyramidalis. Mill. S. 137. Der zuckerhutförmige Kohl. Mit einem niedrigen oder ziemlich hohen markigen Stengel, und einem langen eiförmigen, nach oben zugespitzten, festgeschlossenen Kopfe von grüner Farbe. Metzger.

1) Kleines Zuckerhutkraut. Früher niedriger Zuckerhutkohl. Frühes Spitzkraut ꝛc. Diese Spielart kommt nur wenig in den Gärten vor und eignet sich vorzugsweise zu Frühkulturen.

2) Großes Zuckerhutkraut. Filder Spitzkraut. Großer hohler Zuckerhutkohl. Schwabenkraut. Spitziger Weißkohl. Die ganze Pflanze ist im Verhältniß größer, als die vorstehende Spielart und wird bei weitem häufiger angebaut

Digitized by Google

Werth der gegebenen Sorten. Im Allgemeinen ist sich der Werth der dieser Unterart angehörenden Kohlarten ziemlich gleich, d. h. sämmtlich dienen sie dem Menschen als Speise, und sind in dieser Beziehung von gleicher Güte. Nur insofern die eine oder die andere Sorte früher oder später zeitigt, oder sich mehr für diesen als jenen Gebrauch eignet, dürfte der Werth unter ihnen verschieden und danach zu bestimmen sein. Für frühzeitige Ernten baue man No. 1 und 2 a, No. 1 b. Von der dritten Spielart oder dem Yorkerkraut die von Noisette angegebenen Sorten a, b und c, und von d, der vierten Spielart No. 1. Die übrigen Sorten der vier Spielarten der Br. oler. cap. laevis wähle man zu Spätkulturen.

Kultur. Die Behandlung des Weiß- und des damit zunächst verwandten Kohls, ist der des Wirsingkohls im Allgemeinen ganz gleich. Die Saamen der zu Frühkultur bestimmten Sorten, werden zuerst im Februar und März auf's Mistbeet, später im März und Anfangs April mit den Sorten, welche die Haupternte für den Winter geben sollen, auf die in Schutz und warm liegende, nach vorbeschriebener Weise zubereitete Kohlpflanzen-Saamenrabatte gesäet, und wenn sie die nöthige Stärke zum Auspflanzen erlangt haben, in das zuvor für sie stark gedüngte, tief umgegrabene, eine offene und freie Lage erfordernde Land gesetzt; die frühern Sorten mit kleinen Kö-

Digitized by Google

pfen in Linienweite und Pflanzenabständen von 2, die späten Sorten mit großen Köpfen in Dimensionen von 2½ Fuß in's Gevierte.

Die späten Sorten des Weißkohls, welche den Hauptbedarf des Winters ausmachen, gedeihen am besten in einem etwas niedrigen Boden, dahingegen die früh auf Mistbeeten erzogenen Pflanzen eine höhere Lage vorziehen. In keinem Falle aber kann der Boden, sowohl für die eine als für die andere Sorte, zu viel Nahrung enthalten, wenn anders die Bildung des Kopfes das Höchste erreichen soll.

Wenn gleich die im Februar und März auf's Mistbeet ausgesäeten Saamen frühzeitigen Kohl geben, so erhält man diesen durch die Winterkohlpflanzen, das sind solche, deren Saamen gleich jenen des Winter-Wirsingkohls zwischen dem 25. Juli und dem 12. August ausgesäet, Ende September aber auf möglichst warmen Boden gleich diesen in Furchen gepflanzt und in der Folge auch wie der Winter-Wirsingkohl behandelt werden — noch früher. Man kann hierzu sowohl die frühen als auch die späten Sorten wählen, nur daß sich erstere früher schließen, letztere zwar später, aber mit desto größeren Köpfen. — Vorsichtshalber säe man auch etwas Saamen der verschiedenen Sorten Ende August und Anfangs September aus, setze die Pflanzen in Oktober auf ein kaltes, von leichter Erde angelegtes Mistbeet, und behandle sie hier, wie die zu demselben Zweck

Digitized by Google

erzogenen Winter-Wirsingkohlpflanzen. Sobald die Frühjahrswitterung es erlaubt, werden sie nach der gewöhnlichen Art ausgepflanzt und die Räume zwischen ihnen mit Sallat besetzt. Alle Kopfkohlarten — besonders die, welche als Winterkohl und zu Frühkulturen lieber hohen als niedrigen Boden verlangen — setze man eher tief als flach. Die Pflanzen erlangen dadurch nicht nur mehr Festigkeit in demselben, sondern sie widerstehen der Dürre auch um so eher. — Zu der allgemeinen Bearbeitung aller Kohle gehört, wie wir bereits wissen das Behacken. Ich mache auf dasselbe hier nochmals aufmerksam und empfehle es ganz besonders, da von der Reinerhaltung und dem Auflockern des Bodens, welches beides dadurch bewirkt wird, zum Theil die Güte der Köpfe abhängig ist. Das frühe Abblatten ist, aus zuvor angegebenen Gründen, der Festigkeit der Kohlköpfe nachtheilig, und sollte nie eher geschehen, als kurz vor dem Schneiden oder vor dem Herausnehmen derselben; nur was die Natur selbst abwirft, darf früher fortgenommen werden.

Aufbewahrung des Kopfkohls. Bei eintretender Winterkälte macht es sich nöthig, daß der Kopfkohl, gleichviel welche Sorte, in Sicherheit gebracht werde. Was von demselben für den nächsten Verbrauch dienen soll, kann abgeschnitten und in irgend einen frostfreien Keller gelegt werden; was dahingegen im Winter und Frühjahr benutzt werden soll, muß eingeschlagen werden, sei

Digitized by Google

es nun in Gemüsekellern, in Gruben, leren Mistbeetkästen oder an sonst einem Orte, der gegen die Kälte geschützt werden kann. In Kellern oder diesen ähnlichen Räumen schlägt man den Kohl so ein, daß er mit den Wurzeln in die Erde kömmt; geschieht die Aufbewahrung desselben dahingegen im Freien, so hat man 2 Methoden ihn einzuschlagen. Einmal geschieht es auch mit der Wurzel nach unten, das andere Mal aber mit den Köpfen und der Strunk mit der Wurzel nach oben; jedoch setzt diese letztere Art des Einschlagens eine hohe Lage und leichten Boden voraus, und eignet sich auch nur für den Weiß- und Rothkohl, dahingegen der Wirsingkohl mit den Köpfen stets nach oben liegen muß. Beim Einschlagen der verschiedenen Kopfkohlarten hat man einen trockenen Tag zu wählen, weil, wenn der Kohl naß ist und die Köpfe voller Feuchtigkeit sind, er um so eher der Fäulniß unterliegt.

§. 173.

Fünfte Unterart. Br. oler. Caulo-rapa. Kohlrabe. — Br. olera. gongilodes. Lin. Kohlrabi. Kohlrabe über der Erde. Oberkohlrübe. Oberkohlrabi.

Der Strunk ist kurz in eine kopfartige Rübe mit vielen Augen zusammengezogen, die Blätter getheilt, kleiner als bei anderen Kohlarten, weiß oder bläulich-grün und eben. Diese Unterart geht bisweilen in die anderen Kohlarten über und bildet dann meistens Mittelformen zwischen einer oder der andern Spielart. Metzger.

Digitized by Google

a. Erste Spielart. Weiße Kohlrabe. Der rübenartige Strunk und die Blätter weiß, in's Grüne übergehend.

1) Frühe weiße Kohlrabe. Englische frühe Kohlrabe. Wiener frühe Glaskohlrabe. Wiener frühe Kohlrabi, ist kleiner als die nachfolgenden späteren Sorten.

2) Späte weiße Kohlrabe. Weiße Kohlrabi. Chou de Siam. De Cand. Große weiße Kohlrabi ꝛc. Von der vorhergehenden Sorte durch Größe und spätere Entwickelung verschieden.

b. Zweite Spielart. Blaue Kohlrabe.

1) Frühe blaue Kohlrabe. Von No. 1 der ersten Spielart nur durch die Farbe verschieden.

2) Späte blaue Kohlrabe. Violette Kohlrabe. Späte blaue Ulmer Kohlrabi.

3) Geschlitztblättrige Kohlrabe. Durch sehr tief eingeschnittene Blätter von der vorigen Sorte verschieden, sonst dieser gleich.

Die noch außerdem in den Saamenverzeichnissen der Handelsgärtner angeführten Sorten, wie z. B. die extra frühe engl. und mittelfrühe weiße Kohlrabe, sind nach meinen darüber gemachten Erfahrungen durchaus keine andere Sorten, als erstere, die frühe Wiener, die andere aber die späte weiße Kohlrabi, nur zu einer andern Zeit gesäet und gepflanzt.

Werth der Sorten. Derselbe wird zunächst durch die frühere oder spätere Entwickelung der einen oder der anderen Sorte bestimmt, und

Digitized by Google

haben in dieser Beziehung sowohl, als auch in qualitativer Hinsicht, für Frühkulturen die frühen Sorten vor den späten insofern nicht nur der Vorzug, sondern dieselben eignen sich gleichwohl auch zu späten Pflanzungen. Diese Eigenschaften des Früh- und Spätpflanzens besitzen die späten Kohlraben zwar auch, allein ihre Entwickelung ist mehr an die Zeit geknüpft und deshalb außer der Regel, sie zu Frühkulturen zu wählen. — Die frühen Kohlraben sind ferner zarter von Fleisch und deshalb angenehmer zum Verspeisen; nur in quantitativer Hinsicht stehen sie den späten Sorten im Allgemeinen nach. Die blauen Kohlraben verhalten sich im Geschmack zu den weißen, wie der Rothkohl zu dem Weißkohl, d. h. derselbe ist etwas pikanter, hier jedoch nicht so angenehm wie bei jenem, daher die weißen Kohlraben im Allgemeinen einen höheren Werth haben und in dieser Hinsicht auch häufiger angebaut werden.

Kultur. Dieselbe ist von der des Kopfkohls nur wenig verschieden. Ende Februar säet man die frühen Sorten No. 1 a und 1 b auf Mistbeete, später aber mit den übrigen in's Freie, versetzt sie bei erlangter Größe auf gut gedüngtes Land in Abständen von 1½ Fuß, und hält sie, ohne zu behäufeln, von allem Unkraut rein. Die Kohlrabe ist gleich dem Blattkohl eine Kohlart, die mit minder gutem Boden vorlieb nimmt, wenn sonst derselbe nur ernährende Theile besitzt, und die selbst in der Nähe, wie im Schat-

Digitized by Google

ten hochstämmiger Obstbäume noch recht gut gedeiht. Um die frühen Sorten noch früher zu haben, pflanzt man sie vom Mistbeet auf warme Rabatten, säet aber auch, um nachfolgend immer junge und zarte Kohlrabi zu gewinnen, vom April bis Mitte und Ende Juni alle 3 Wochen davon aus und pflanzt in denselben Zeitperioden nach. Denn, wenn die Kohlraben bei anhaltender trokkener Witterung auf hohem Boden wachsen, werden sie sehr leicht holzig und übelschmeckend, daher diese Vorsicht einer öftern Aussaat und Anpflanzung. Die Methode, die Kohlrabe vor Winter in's Freie oder zum Durchwintern im Spätherbst auf Mistbeete zu pflanzen, taugt nichts, da solche Pflanzen, wenn auch nicht immer vom Winter zerstört werden, doch selten gute Knollen, vorzeitig aber den Blüthenstengel bringen.

§. 174.

Sechste Unterart. Br. oler. botrytis. **Blumenkohl.**

Mit langen, ganzen, bisweilen gefiederten Blättern, zwischen welchen aus dem Herze der Pflanzen fleischige Blüthenstengel hervorkommen, die dicht beisammen stehen und oben einen Käse (Blume oder Haupt) bilden, oder lang und spargelartig sind, und an den Enden vermaserte, in eine fleischige Substanz übergehende, monströse Blüthenknöpfe tragen. Mtzgr.

Erste Spielart. Broccoli. Br. asparagoides. De Cand. Italienischer Kohl. Spargel-

Digitized by Google

kohl. Der Broccoli macht nach Metzger den eigentlichen Uebergang vom Kohl zum Blumenkohl, von dem er sich durch ausgebreitete, mehr rispenförmige, fleischige Blüthenstengel, bisweilen wellenförmige, etwas gefiederte Blätter und durch das Uebergehen in verschiedene Farben unterscheidet, und glaubt derselbe ihn als Stammform des eigentlichen Blumenkohls ansehen zu können, indem er bei vernachlässigter Kultur sehr leicht in denselben ausartet. — Dieselbe Ansicht von dem Ursprung des Broccoli hat auch Miller, und meint derselbe annehmen zu dürfen, daß die wenigen, zu seiner Zeit bekannt gewesenen Arten des italienischen Kohls vom Blumenkohl entstanden seien, der im 16ten Jahrhundert von der Insel Cypern eingeführt wurde.

Die Unterspielarten, welche Metzger angiebt, sind:

1) Weißer Broccoli. Weißer gemeiner Broccoli. Weißer Frühlings- oder Blumenkohl-Broccoli. Weißer neapolitanischer Broccoli. Mit weißen Stengeln und Köpfen.

2) Gelber Breccoli. Gelber römischer Breccoli. Von vorhergehender Spielart durch die gelbe Farbe unterschieden.

3) a. Violetter Broccoli. Matleser Breccoli. Purpurrother römischer Broccoli. Römischer Breccoli. Diese 3 Arten, welche zuweilen auch noch unter andern Namen vorkommen, sind vorzugsweise die, welche nicht nur in Deutschland,

Digitized by Google

sondern auf dem ganzen Continente von Europa kultivirt werden, und von denen in den deutschen Gartenbüchern nur allein die Rede ist. Auch Noisette in seinem Handbuche der Gartenkunst Bd. 2. Thl. 2. pag. 132, führt gleichfalls nur wenige Sorten des Broccoli mehr an, die er aber weiter nicht beschreibt und über deren Kultur er gleichwohl sehr wenig sagt. Nur die engl. Gartenschriften kennen in Folge der größern Menge des Broccolis, der in England gebaut wird, bedeutend mehr Spielarten, führen dieselben namentlich an und machen auf das Unterscheidende ihrer Kultur aufmerksam. In dieser Beziehung werde ich die Arten, welche Loudon in seiner Encyklopädie namhaft macht, anführen, und sowohl seine wie auch meine Erfahrungen über ihren Werth und die Art sie zu kultiviren und zu behandeln, dabei bemerken.

3) b. Purpurfarbener Breccoli oder italienischer Herbstkohl. Loud. Ist gleichbedeutend mit Metzgers violettem Broccoli 3 a.

Loudon, oder vielmehr Ronalds zu Brentford, ein Schriftsteller in England, von dem Ersterer die Hauptsache über die Kultur des Broccolis entlehnt hat, sagt über diese Sorten sowohl, als auch über die folgenden Nachstehendes: Der purpurfarbene Broccoli hat ein geschlossenes festes Haupt von prächtiger Purpurfarbe; die Blätter sind fast ganz, aufgerichtet, concav und unten lappig, dabei sehr wellenförmig, kurz

Digitized by Google

und regelmäßig das Haupt umgebend. Ist der Sommer nicht rauh und pflanzt man diese Varietät in guten Boden, so wird sie groß wie Blumenkohl.

Specielle Kultur. Um von dieser Sorte zu verschiedenen Zeiten zu haben, mache ich die erste Aussaat im Februar und März auf warme Mistbeete, pflanze im April und Mai davon aus und ernte die Häupter bei günstiger Witterung im August, September und wohl noch später. Im Mai ausgesät, im Juni verpflanzt, bei eintretendem Herbstfroste die Pflanzen mit Ballen, wie ich nachher zeigen werde, eingeschlagen und aufbewahrt, erhalte ich die Blumen vom Februar bis März, je nachdem die Lokalität und Temperatur, wo die Pflanzen überwintert werden, beschaffen ist. Im September gesäet und die Pflanzen gleich anderen Winterpflanzen in kalten Mistbeetkästen gegen das Erfrieren geschützt, aufbewahrt, dieselben im Frühjahr ausgepflanzt, geben sie ihre Blumen, Käse oder Häupter bereits schon im Monat Juni und Juli.

Maher, ein engl. Cultivateur, behandelt den purpurfarbenen Broccoli, wie Loudon sagt, auf folgende Weise: Jährlich macht derselbe 3 Aussaaten, die erste zwischen dem 12. und 18. April, die zweite zwischen dem 18. und 24. Mai, die dritte zwischen dem 19. und 25. August. Hiervon liefert Maher vom September bis Mai.

Digitized by Google

Der Saame zu allen diesen Aussaaten wird äußerst dünn auf eine Rabatte, welche wie jede andere zu Kohlpflanzen hergestellt ist, ausgesät, und wenn die Pflanzen die gehörige Stärke erlangt haben, auf das für sie gut zubereitete Land gepflanzt. Von der zweiten Saat läßt Maher, nachdem er die stärksten Pflanzen herausgenommen hat, die schwächern noch 8 bis 10 Tage länger stehen, damit auch sie erstarken und zum Versetzen tauglich werden. Wenn dies geschehen, werden sie behutsam herausgenommen, sogleich in Töpfe von resp. 10 bis 12 Zoll Durchmesser, die mit sehr guter und nahrhafter Kamposterde gefüllt sind, gepflanzt, und bis sie angewachsen, im Schatten gehalten. Hiernach senkt man die Töpfe an einer offen gelegenen Stelle des Gartens 2 Fuß von einander und 2 Zoll unter dem Niveau des Bodens in die Erde, macht eine flache Aushöhlung um dieselben, damit das ihnen nöthige Wasser stehen bleibt, und hält sie von allem Unkraut rein. Bei eintretendem Frostwetter nimmt man die Töpfe mit den Pflanzen aus der Erde und setzt sie entweder unter die Fenster leerer Mistbeetkästen oder an sonst diesen ähnliche Orte, die gegen die Kälte geschützt werden können. Bei gelinder Witterung erhalten sie viel Luft und bei strenger Kälte vermehrte Decke. Auf diese Weise bekommt man am sichersten gute Blumen des purpurfarbenen Broccolis, die aber um so geringer bleiben oder auch durchgehen würden

Digitized by Google

wenn man sie öfter, als aus dem Saamenbeet sogleich in die Töpfe, worin sie bleiben sollen, verpflanzen wollte. Die dritte Aussaat, welche Maher zwischen dem 19. und 25. August feststellt, ist dem Zwecke nach der von mir zu Anfang des Septembers gemachten gleich.

4) Grüner oder Herbst-Broccoli. Nur wenig von den vorhergehenden verschieden, außer, was Farbe, Häupter und Pflanze anbelangt, indem letztere in der Regel größer werden. — Der Kopf hat einige Aehnlichkeit mit dem Blumenkohl, ist von grünlich-weißer Farbe und gewöhnlich etwas von den Blättern bedeckt.

5) Grange's italienischer frühzeitiger Kohl. Grange's früher Blumenkohl, Broccoli. Diese Sorte habe ich bereits auch selbst angebaut und sie insofern vortheilhaft gefunden, als sie im Stengel oder dem Strunke nicht sehr hoch wird, eine Eigenschaft bei'm Broccoli, die in Bezug auf seine Ueberwinterung in unserem Klima manche Bequemlichkeit und manchen Vortheil mehr hat. Was übrigens die von Loudon angeführte Bildung der Häupter um Michaelis und Weihnachten, von Aussaaten, die im Mai und Juni gemacht werden, anbetrifft, so hat mir diese von dieser Sorte bis jetzt noch nicht gelingen wollen, da ich selbst von noch früheren Saaten die Häupter doch erst im Januar und Februar erhalten habe, welche groß und weiß sind.

6) Grüner Broccoli mit geschlossenen

Digitized by Google

Häuptern. Ist zwar noch neu, aber gut, und hat, wie der Grange's-Broccoli, für uns den Vorzug, daß sein Wuchs zwergartig, mithin die Ueberwinteruug bequemer ist, als bei mancher anderen Sorte mit 3 Fuß langen Strünken. Der Kopf ist nicht groß, jedoch gut. Versuchsweise habe ich ihn auch kultivirt.

7) Früher purpurfarbener oder sprossender Brocoli. Eine außerordentlich gute Sorte von einer dunkeln Purpurfarbe. In gutem Boden wachsende Pflanzen dieser Art erreichen eine Höhe von 3 Fuß und darüber. Die röthlich-grünen Blätter sind scharf gezackt und breit. Nachdem die Hauptblume herausgeschnitten ist, bringt diese Sorte nachträglich auch noch in den Blattwinkeln Sprossen, freilich von geringerer Größe.

8) Früher weißer Broccoli. Engl. weißer früher Broccoli von Devonshire. Unter der letzten Benennung habe ich diese Sorte einige Jahre hindurch gezogen und dieselbe ihrer Frühe wegen sehr gut und des Anbaues werth gefunden.

9) Zwergartiger brauner Broccoli mit geschlossenen Häuptern. Ich habe eine Sorte unter der Benennung des braunen Broccoli von Lewisham kultivirt, welche mir der Beschreibung nach, die Loudon von dieser hier gibt, zwar dieselbe zu sein scheint, die ich jedoch für weniger vortheilhaft halte, als manche der vorhergehenden.

10) Schlanker großköpfiger purpur-

Digitized by Google

farbener Broccoli. Bringt bei einer Höhe von 2 bis 3 Fuß große purpurfarbene Köpfe hervor. Späte Sorte.

11) Rahmfarbiger oder Portsmouth-Broccoli. Ist eine der besten Sorten, welche ich je kultivirt habe. Abgesehen von der Kürze des Strunkes — denn das Haupt wächst nahe über dem Boden — worauf ich, wie bereits schon zuvor bemerkt, bei der Kultur des Broccoli für unsere Breitengegend, einen ganz besonderen Werth lege, trägt diese Spielart auch außerdem sehr große und festgeschlossene Häupter, die von kleinen, in der Mitte stehenden Blättern bedeckt werden. Als Beweis von der Größe der Blumen des Portsmouth-Broccoli führt Loudon an: Ein Haupt desselben, welches Oldacre aus dem Garten des Sir Jos. Banks am 5. Mai 1819 der Hort. Soc. sendete, hatte mehr als 2 Fuß im Umfang und war noch ganz geschlossen. — Der Saame, welchen ich im März auf ein Mistbeet säete, brachte im darauf folgenden Februar und März seine Blumen, allein nicht von dem Umfange wie die von Oldacre erzogenen; dessenungeachtet waren sie fest und gut, und allen übrigen vorzuziehen.

12) Schwefelfarbiger, oder gelber Broccoli. Mtzgr. Ist eine der Sorten, welche in den deutschen und anderen Gärten, außer England, kultivirt wird. Sie gehört zu den besseren Spielarten, hat eine ziemlich starke Constitution, und trägt, wenn sie im März dieses Jahres aus-

Digitized by Google

gesäet wird, im März und April des folgenden ihre schwefelfarbigen Blumen.

13) Weißer Frühlings- oder Blumenkohl-Broccoli. Eine gute Sorte mit von Blättern bedeckten Häuptern, die sich, nachdem der Saame in diesem Frühjahr ausgesäet ist, in dem zunächst darauf folgenden entwickeln.

14) Später purpurfarbner Zwerg-Broccoli, mit geschlossenen Häuptern. Die späteste Art des purpurfarbnen Broccoli, der nicht höher als 1 bis 1½ Fuß, aber erst spät brauchbar wird.

15) Spätester grüner, stöirtischer oder dänischer Broccoli. Unstreitig die späteste und härteste Sorte unter der ganzen Familie des Broccoli, der, wenn er im April dieses Jahres gesäet wird, im Mai und Juni des darauf folgenden seine Blume bringt. Der Strunk ist nur, kurz und schadet der Pflanze ein gelinder Winter von —6 bis 8° R. nichts, weshalb es wohl der Mühe werth ist, eine Partie derselben im Herbst an Ort und Stelle stehen zu lassen und sie wie ich nachgehend bemerken werde, zu behandeln.

Allgemeine Kultur und Behandlung. Diejenigen Sorten des Broccoli, welche in demselben Jahre der Aussaat ihre Blumen oder Köpfe bringen, was in der vorhergehenden Aufführung der Arten nachzusehen ist, müssen Ausgangs Februar und Anfangs März auf warme Mistbeeten dünn gesäet, bei gutem Wetter

Digitized by Google

stark gelüftet und wenn die Pflanzen die zum Versetzen erforderliche Größe erlangt haben, an den Ort ihrer Bestimmung gepflanzt werden. Sorten dahingegen, die sich erst im folgenden Jahre zum Verspeisen ausbilden, können theils später auf Mistbeete, theils im März auf warme Rabatten im Freien gesät und wie jene, wenn sie stark genug sind, ausgepflanzt werden. Um endlich eine und dieselbe Sorte zu verschiedenen Zeiten zu haben, wird auch die Aussaat davon zu verschiedenen Perioden gemacht, wie ich dieß bei No. 3, b. angedeutet habe. Die Methode, die jungen Broccolipflanzen vor dem Pflanzen aus dem Saamenbeet an den Ort ihrer letzten Bestimmung auf eine im Schutz und warm liegende Schulrabatte zu pikiren, um sie daselbst erstarken zu lassen, kann ich nicht empfehlen; da durch das öftere Versetzen die Pflanzen um so viel eher angeregt werden, ihre Köpfe vor der Zeit zu bringen, die in diesem Falle klein und unvollkommen bleiben.

Den Boden und die Lage anlangend, muß ersterer durchaus gut, d. h. reich an Nahrung, mehr tief als hoch und wenn möglich mit Lehm untermengt, die Lage aber frei und überall offen sein. Unter solchen Bedingungen wachsen sämmtliche Broccoli-Arten stark und breiten sich sehr aus, daher sie Linienentfernungen von 2 Fuß, unter sich aber Abstände von 3 Fuß verlangen. Im Laufe des Sommers werden sie gleich den übri-

Digitized by Google

gen Kohlarten behandelt und wenn sie die Höhe von 6 bis 9 Zoll erreicht haben, behäufelt.

Ein sehr wichtiger Punkt in der Behandlung desjenigen Broccolis, der seine Blumen entweder im Winter oder im Frühjahr bringt, besteht unstreitig in der Art ihn aufzubewahren; denn hiervon hängt nach meiner Erfahrung die größere oder geringere Vollkommenheit seiner Köpfe — als gewiß der vorzüglichste Theil zum Verspeisen — ab. — Es ist freilich eine ausgemachte Sache, daß, wenn das Klima, unter welchem der Broccoli erwächst, diesen so begünstigt, daß er da, wo er ursprünglich gepflanzt worden ist, stehen bleiben und seine Köpfe ausbilden kann: er ungleich besser und vollkommener wird, als wenn er, im vollen Bilden und Wachsen begriffen, herausgenommen und gegen die Winterkälte eingeschlagen werden muß. Allein andrerseits ist auch nicht zu verkennen, daß, wenn diese Operation sich an gewisse das Wachsthum betreffende Regeln bindet, das Bilden der Köpfe dennoch vollständiger gelingt, als wenn dabei nur willkührlich und ohne Rücksicht auf die fortschreitende Vegetation zur Zeit der höchsten Entwickelungsstufe des Broccoli verfahren wird. Meine Art ihn durch den Winter zu bringen, ist zweierlei.

1) Ueberwinterung im freien Lande. Den Broccoli unter unserm Himmelsstriche im Freien zu überwintern, kann nur als Nothbehelf betrachtet werden, indem dieß Verfahren trotz al-

Digitized by Google

ler dabei angewandten Vorsicht dennoch unsicher ist und die Mühe dabei nicht selten unbelohnt läßt.

Insofern die Blume des Broccoli die Hauptbedingung seines Anbaues ist, bedarf derselbe eines sehr bedeutenden Raums, und er darf in diesem Fall weder eng geschlossen stehen noch liegen, vielmehr weitläuftig und ohne sich gegenseitig zu berühren. Broccoli, dem der zum Wachsen nöthige Raum dahingegen nicht gegeben wird, bringt nur kleine und unansehnliche Blumen. Da nun aber selten so viel zweckdienlicher Raum in kalten Häusern, Gemüsekellern und an ähnlichen gegen die Kälte gesicherten Orten vorhanden ist, als erfordert wird, um eine bedeutende Menge, zum größten Theil schon ausgewachsener Broccolipflanzen mit Vortheil aufzunehmen: so habe ich die, welche ihre Stelle in jenen Räumen nicht mehr finden konnten, und um sie auch nicht wegzuwerfen, im Freien gelassen und dabei wie folgt verfahren.

Der Broccoli liebt, wie schon bemerkt, mehr einen niedrigen, d. h. feuchten Standort, als einen hohen, kann also aus diesem Grunde während des Winters daselbst nicht stehen bleiben. Ende September oder Anfangs Oktober nehme ich die zur Ueberwinterung im Freien bestimmten Broccolipflanzen mit Ballen heraus und schlage sie an einem trockenen und warm gelegenen Orte des Gartens dergestalt ein, daß sie in Linienweite von 3 Fuß und ohne sich zu berühren bis an das

Digitized by Google

Herz in die Erde kommen, wobei ich die Pflanzen mit den Würzeln nach Süden, mit der Blätterkrone aber nach Norden lege. Nachdem die Pflanzung vollbracht ist, wird jede einzelne Staude nachhaltig begossen, Alles geebnet und gereinigt. Schon nach Verlauf einiger Tage richten sich die nach Norden gelegten Kronen auf und nehmen die ihnen früher eigenthümlich gewesene Stellung wieder ein. Um die Zeit, wo die Nächte kälter werden und das Thermometer unter Null sinkt, ziehe ich die Erde um jede einzelne Pflanze in eine kesselförmige Anhöhung zusammen, bedecke sie vorläufig nur leicht mit Stroh, Rohr, langem Miste oder diesem ähnlichen Pflanzenabgängen, später aber stärker, jedoch auch nur so, daß die Pflanzen unter der Decke luftig bleiben, da sie im entgegengesetzten Falle leicht faulen und untergehen. Bei anhaltender gelinder Witterung decke ich die ganze Anlage ab, versäume es aber nicht, dieselbe mit dem nöthigen Schutze wieder zu versehen, sobald es kalt wird, da die Pflanzen jetzt, nachdem sie bereits schon gedeckt gewesen und zum Theil vom Lichte entwöhnt, um so empfindlicher gegen jeden Temperaturwechsel geworden sind. Sobald die Frühjahrswitterung keine strenge Kälte mehr befürchten läßt, wird die ganze Winterdecke abgeräumt, den Pflanzen selbst die schlechten Blätter genommen und zwischen ihnen gleichwohl Alles gereinigt. Je nach der Eigenthümlichkeit der Art bringt die eine ihre Blumen

Digitized by Google

früh, die andere spät, die, sobald sie ihre Brauchbarkeit erlangt haben, abgeschnitten und die Strünke herausgenommen werden.

Eine wesentliche Bedingung des Gelingens der Ueberwinterung des Broccolis im Freien besteht darin, daß die Pflanzen schon Ende September oder spätestens in der ersten Woche des Oktober herausgenommen und nach vorbeschriebener Weise eingeschlagen werden, damit sie noch Zeit gewinnen anzuwachsen und die erlittene Unterbrechung ihres Wachsthums zu überwinden, was um so weniger geschieht, wenn sie nach Art der übrigen Kohlsorten vielleicht erst Ausgangs Oktober oder Mitte November herausgenommen und eingeschlagen würden.

Um bequem und ohne Nachtheil der Pflanzen die ihnen nöthigen Winterdecken auflegen und abnehmen zu können, ist eine Weite von 3 Fuß zwischen den Linien nothwendig.

Wenn man es wagen, will von dem unter Nr. 15 angeführten, gegen die Kälte weniger empfindlichen, sibirischen oder dänischen Broccoli einige Pflanzen an dem Orte, wo sie gewachsen sind, über Winter stehen zu lassen, so werden dieselben Ausgangs September an der Nordseite ihres Ballens etwas aufgegraben, die Pflanzen niedergebogen und mit dem Strunke bis an die Blattkrone in die Erde gelegt; übrigens aber ganz so behandelt, wie ich es bei den Arten welche vollständig herausgenommen werden müssen, bemerkt habe.

Digitized by Google

2) Ueberwinterung in geschlossenen oder frostfreien Räumen. Diese Art, den Broccoli aufzubewahren, oder vielmehr ihn zu vermögen, seine Blumen im Winter und Frühjahr in bestmöglichster Güte zu erzeugen, ist zwar entschieden jener im Freien vorzuziehen, in beiden Fällen aber doch nur fortgesetzte Kultur desselben zu nennen. Im Wesentlichen sind sich beide Methoden der Ueberwinterung gleich, nur in Nebensachen weichen sie von einander ab, welches aus Folgendem ersichtlich ist.

Die Räume, in welchen der Broccoli überwintert werden soll, lassen sich von vorn herein nicht wohl feststellen, da wir bis jetzt noch keinen bestimmten, ausschließlich für ihn geschaffenen Ort besitzen, wo eigentlich der wichtigste Akt in seiner Kultur — die Blumenerzeugung — vortheilhaft bewirkt werden könnte, derselbe (der Broccoli nämlich) vielmehr mit jedem lichtarmen Platze vorlieb nehmen muß, welcher ihm entweder durch die Lokalität oder in manchen Fällen auch wohl durch die Unkenntniß des Kultivateurs von dem, was eigentlich der vorzugsweise genießbare Theil an ihm ist, angewiesen wird. Hierin liegt aber nicht selten der Grund, daß die Häupter nur klein und unvollkommen bleiben, er selbst aber irrthümlicherweise dadurch in seinem Werthe heruntergesetzt wird. — Nur in lichthellen und lustigen Räumen erreicht der Broccoli seine größte Vollkommenheit!

Digitized by Google

Auf diesen Grundsatz gestützt, hebe ich meine Broccolipflanzen in den ersten Tagen des Oktobers behutsam aus der Erde, entferne nur die schlechten Blätter, behalte alle übrigen, so wie auch den an den Wurzeln hängen bleibenden Boden bei, und pflanze sie entweder auf die abgeräumten, 18 Zoll bis 2 Fuß hoch angefüllten Lohbeete von im vorigen Jahre getriebenen Weinhäusern, oder aber in, dazu die nöthige Höhe besitzenden, kalten Mistbeetkasten möglichst tief und so, daß die Blattkronen sich nur entfernt berühren. Nachdem die Pflanzung insoweit beendigt ist, wird dieselbe nachhaltig begossen und bei sonnenhellen Tagen vorläufig beschattet; treten später aber kalte Nächte ein und hat man Frost zu befürchten, werden sowohl auf die Weinhäuser als Mistbeetkasten bei Nacht die Fenster aufgelegt, bei Tage jedoch wieder herunter gezogen oder mindestens stark gelüftet, damit der Broccoli auch nicht im Entferntesten veranlaßt werde, geil in die Höhe zu treiben. Je nachdem die äußere Temperatur warm oder kalt ist, richtet sich die Decke auf den Fenstern. Sie wird vermindert bei gelindem, erhöht bei kaltem Wetter, immer aber, wenn irgend möglich, fleißig Luft gegeben. Bei sehr kalter Atmosphäre kann man bei dem in Wein- und ähnlichen Häusern aufbewahrten Broccoli, um den Frost entfernt zu halten, auch ein gelindes Feuer machen, dabei die Decke von den Fenstern nehmen und reichlich Luft

Digitized by Google

zulassen, welches in ähnlichen Fällen bei jenem in kalten Mistbeetkasten eingeschlagenen Broccoli dagegen nicht geschehen darf, sondern dieser so lange gedeckt und geschlossen bleiben muß, bis die Kälte vorüber ist. — Gelbe oder sonst auf eine andere Weise schlecht gewordene Blätter werden fortgenommen und der Kohl auch sonst rein gehalten. — Im Februar und März, wenn die Blumen anfangen sich zu entwickeln und sich auszubilden, werden die, welche ihre Größe erreicht haben, 4 bis 6 Zoll unter ihrem Ursprunge abgeschnitten und dem Blumenkohl ähnlich zubereitet, die zurückgebliebenen Strünke aber herausgezogen, damit die übrigen Pflanzen um so viel Raum mehr enthalten. Haben sämmtliche nach dieser Vorschrift behandelte Pflanzen ihre Blumen zum Verspeisen entwickelt und ist ihr Einschnitt beendigt, werden die Beete und Kasten, wo sie gestanden, zum weiteren Gebrauch abgeräumt und wieder hergestellt.

Nachdem ich meine Erfahrungen über die Kultur des Broccoli insoweit mitgetheilt habe, bleiben mir noch einige Worte über den Gebrauch der eigentlich genießbaren Theile desselben zu sagen übrig.

Die Blume, der Käse oder das Haupt der Broccolipflanze ist unbedingt der beste und zarteste Theil an ihr, welcher zum Verspeisen benutzt wird und dem Zweck ihrer Kultur zunächst entspricht. Da indessen das nordische Klima unserer

Digitized by Google

Winter von der Art ist, daß, wie gesagt, der Broccoli nicht wohl im Freien überwintert werden kann, und andrerseits, um seine Blumen zu einer gewissen Größe und Vollkommenheit zu bringen, die gewöhnlich dabei angewandte Methode, ihn zu kultiviren, nicht ausreichend ist: so begnügte man sich bisher vorzugsweise mit den weniger edeln Strünken, Blattstielen und Rippen desselben, und verbrauchte diese nach Art des Spargels zubereitet zum Verspeisen, wodurch er den Namen Spargelkohl erhalten hat. Wird der Broccoli dahingegen nach der von mir bezeichneten Anweisung behandelt, so ist es keinem Zweifel unterworfen, daß man neben den Strünken, Blattstielen ꝛc. auch noch den Vortheil, gute Blumen zu gewinnen, erreicht.

Manche Arten treiben, nachdem ihnen die Hauptblume herausgeschnitten ist, Seitentriebe, die gleichwohl wieder Blumen, wenn auch kleinere, bringen, die wie jene benutzt und mit ihren Stielen verbraucht werden können.

b. Zweite Spielart. Blumenkohl. Br. oler. botrytis. L. Br. cauliflora de Cand. Carviol oder Käsekohl. — Der Blumenkohl unterscheidet sich nach Metzger vom Broccoli dadurch, daß seine aus dem Herze der Pflanze hervorwachsenden fleischigen Blüthenstengel sehr kurz, monströs und in einen Käse verwachsen sind; ferner durch längere, weniger eingeschnittene Blät-

Digitized by Google

ter, die sich nach oben zusammenziehen und die Käse einschließen.

Die Arten, welche kultivirt werden, theilt man in der Regel in frühe und späte, obgleich Reichert in seinem Land- und Gartenschatze diesen Unterschied nicht will gelten lassen und ihn bereits schon vor mehr als einem halben Jahrhundert in Abrede gestellt hat; er sagt vielmehr: daß diese Bezeichnungen von den Saamenhändlern nur deshalb gemacht sind, um die Käufer zu täuschen und irre zu führen. — Ich theile diese Ansicht Reichert's jedoch nicht, und bin im Gegentheil versichert, daß mindestens die unter dem Namen des frühen Blumenkohls gehende Sorte zu Frühkulturen dem späten vorzuziehen ist. Und wenn sich dieselbe Sorte auch zu späteren Pflanzungen eignet, so folgt daraus noch nicht, daß umgekehrt auch später Blumenkohl zu Frühkulturen passend ist.

J. A. Haage junior, Kunst- und Handelsgärtner in Erfurt, hat in No. 43 der Allg. Gartenztg. von Otto und Dietrich, Jahrgang 1833, einen Aufsatz über die Behandlung des Blumenkohls oder des Carviols geliefert, worin es unter Anderm heißt: Es giebt eigentlich nur 2 Sorten weißen Blumenkohl, früher und später; die Benennungen asiatischer, cyprischer, capischer, englischer und holländischer werden nur von Handelsgärtnern benutzt; diese stimmen aber im Wesentlichen nicht überein: was der eine als frühe Sorten

Digitized by Google

bezeichnet, führt der andere als späte auf; es hat dies aber, wenn sonst der bezogene Saame gut ist, auch nichts zu sagen ꝛc. ꝛc.

Metzger führt folgende Sorten des Blumenkohls an:

1) Früher Blumenkohl. Ch. fleur tendre. De Cand. Früher englischer und cypriſcher Carfiol.

2) Später Blumenkohl. Chou fleur dur, Chou fleur d'Angleterre, englischer Blumenkohl. De Cand. Großer später engl. Carfiol. Später Blumenkohl, cypriſcher Blumenkohl, Leidner Blumenkohl.

3) Rother Blumenkohl. Unterscheidet sich von den beiden vorstehenden Spielarten mit weißen Blumen, durch eine rothe Blume und bisweilen etwas eingeschnittene Blätter, wodurch er die Verwandtschaft mit dem Broccoli andeutet.

Außerdem gehört hierher:

4) Schwarzer oder sicilianiſcher Blumenkohl. Diese Sorte ist, soviel mir davon bekannt, zuerst durch den Verein zur Beförderung des Gartenbaues in den Königl. Preuß. Staaten verbreitet worden, welcher den Saamen davon durch Sr. Durchlaucht den Fürsten von Butera, ihrem korrespondirenden Mitgliede in Neapel, erhalten hat. (S. Verhandl. desselben Vereins XVI. Lief. pag. 135). Obgleich ich selbst diese Kohlart noch nicht gebaut habe, so läßt doch das, was ich von ihr gesehen habe und was auch der

Digitized by Google

Obergärtner Walter zu Kauersdorf bei Wriezen in der XVII. Lief. der genannten Verhandlungen von derselben sagt — worauf ich später zurückkommen werde — keinen Zweifel mehr übrig, daß dieselbe viel eher zum Broccoli als zum wirklichen Blumenkohl gehört.

Obgleich der Blumenkohl ursprünglich eine Pflanze eines südlichen Himmelsstrichs — der Insel Cypern nämlich — ist, so hat er sich durch eine Reihe von Jahren und durch die verschiedenen Kulturmethoden, doch bereits so sehr an unser Klima gewöhnt, daß wir ihn ziemlich zu allen Jahreszeiten, wenn zum Theil auch wie den Broccoli unter irgend einer Bedeckung, bauen können. Sein Werth als Gemüsepflanze ist allgemein bekannt, und fast jeder Gärtner stolz darauf, guten Blumenkohl zu besitzen.

Allgemeine Kultur und Behandlung. Der Blumenkohl theilt sich, wie vorher bemerkt, in frühen und späten. Beide Sorten erfordern, wenn sie anders gut gerathen sollen, mit wenigen Ausnahmen, einen sehr guten, mürben, tief nahrhaften und niedrigen Boden, eine offene und freie Lage. In hoch gelegenen Positionen wird der Blumenkohl, trotz alles Begießens, selten die Vollkommenheit erreichen, wie da, wo das Erdreich von Natur frisch und feucht ist. Zu den Ausnahmen, wo man ihn auch in höheren Lagen, bei sonst aber gleichen Eigenschaften der eben angegebenen Bodenverhältnisse, pflan-

Digitized by Google

zen kann, gehören die Frühkulturen im März. Wollte man dergleichen Frühpflanzungen in tief gelegenen Gegenden machen, so würde man in Folge der hier herrschenden niedrigen Temperatur des Bodens zunächst eine zunehmende Verkümmerung, später aber den endlichen Tod der Pflanze bewirken. Solche Anlagen gedeihen daher nur in höheren und wärmeren Lagen.

Hinsichtlich der Benutzung des Blumenkohls zerfällt seine Anzucht in vier verschiedene Perioden.

Die erste Periode ist die des frühen Blumenkohls. Die Aussaat desselben findet vom Januar bis Ende Februar auf warmen Mistbeeten statt. Wenn die Pflanzen kräftig und stark genug geworden sind und man sie hinlänglich abgehärtet hat, werden sie Ausgangs März oder Anfangs April auf die für sie zubereiteten Beete in Linienweite von 1½ und in Entfernung von 2 Fuß unter sich, versetzt. Da, wie oben erwähnt, Frühpflanzungen an niedrigen, sonst aber dem Blumenkohl am meisten zusagenden Stellen nicht gerathen, um diese Zeit die Luft öfters auch noch sehr kalt und die Winde scharf sind, wodurch die Vegetation der jetzt noch immer zarten Pflanzen angegriffen wird: so habe ich es stets sehr zuträglich gefunden, sie zuvor entweder auf andere Kasten zu pikiren, oder aber in Furchen von 3 bis 4 Zoll Tiefe zu setzen, in welchen sie nicht nur geschützter stehen, sondern in die ich späterhin auch

Digitized by Google

noch gut verrotteten Dünger lege, den ich bei anhaltend trockener und warmer Atmosphäre fleißig angieße. Hierdurch gewähre ich meinen Pflanzen einen Zuschuß von Nahrung und den Wurzeln eine länger dauernde Feuchtigkeit.

Die zweite Periode schließt sich der Zeit nach unmittelbar der ersten an, und mache ich die Aussaat derselben in den meisten Fällen von der Mitte des März bis zur Mitte des April auf einer Rabatte mit südlicher Exposition und sonst geschützter Lage; weniger auf temperirten Mistbeeten. Die Sorten dieser Anlage sind theils früher, theils später. Der frühe Blumenkohl zeitigt zwar eher als der späte, bringt aber bei anhaltender Hitze seine Blumen mehr auf einmal; dahingegen der späte mehr eine Reihefolge derselben mit denen der Pflanzen der dritten Periode unterhält. Wenn die Pflanzen die zum Versetzen nöthige Stärke erlangt haben, werden sie wie jene auf Beete, jedoch auf niedrig und feucht liegende, in überall um 6 Zoll mehr betragende Dimensionen verpflanzt.

Die dritte Periode umfaßt den eigentlichen späten Blumenkohl, wovon die Aussaat zwischen dem funfzehnten Mai und zwanzigsten Juni fällt. Die Pflanzen des Saamenbeets dieser Periode werden zwar auch wie die der vorhergehenden Aussaaten behandelt; allein ich rathe, sie weniger stark werden zu lassen, da ich gefunden habe, daß Pflanzen um diese Zeit (Mitte

Digitized by Google

Juli und noch später) gepflanzt, jedesmal besser gedeihen und kräftigere Subjekte geben, wenn man sie jung versetzt, als wenn man sie länger stehen und älter werden läßt. Die Pflanzen der Aussaat, welche im Mai gemacht ist, geben ihre Blumen in der Regel im September und Oktober, dahingegen die, welche im Juni angesät sind, ihre Blumen erst später entwickeln und die Küche im Winter damit versorgen. Zu diesem Zwecke nimmt man den besten seine Blüthenköpfe unentwickelt gelassenen Blumenkohl vor Eintritt des Winters mit Ballen heraus, und behandelt ihn ganz nach derselben Art, wie ich es beim Broccoli, der seine Blumen gleichwohl auch erst im Winter und Frühjahr entwickelt, vorgeschrieben habe.

Die vierte Periode für die Aussaat des Blumenkohls ist die erste Woche des September. Hier wird der Saame auf ein kaltes Mistbeet ausgestreut; wenn die Pflanzen das 3te oder 4te Blatt gemacht haben, werden sie auf ein anderes von leichter, mit vielem, die Fäulniß verhinderndem, Sande gemischter Erde zubereitetes kaltes Mistbeet, in Abständen von 3 Quadratzollen pikirt, bei eintretendem Froste die Fenster darauf gelegt und außerdem gegen das Erfrieren geschützt. Erlaubt es die Witterung aber nur im geringsten, so müssen die jungen Pflanzen reichlich Luft erhalten und im Wachsthum auf alle nur mögliche Weise zurückgehalten werden.

Digitized by Google

Sind die Pflanzen nun glücklich durch den Winter gekommen und hat man sie bei beginnendem Frühjahr durch Berührung mit der äußern Luft hinlänglich abgehärtet, so pflanzt man sie im März und April mit kleinen Erdballen auf warm liegende Rabatten und behandelt sie in der Folge gleich dem übrigen Blumenkohl. Manche Pflanzen gehen vielleicht vorzeitig durch, dahingegen aber werden die übrigen durch zeitige und vollkommene Entwicklung ihrer Blumen diesen Nachtheil auch wieder ersetzen und die gehabte Mühe reichlich belohnen.

Den Blumenkohl vor Winter an den Ort seiner Bestimmung zu pflanzen, sei es in geschützten Positionen oder auch unter Glocken, ist für unser Klima nicht anzurathen, da die Winter bei uns selten so gelinde sind, daß sie ihn seiner zarten Constitution wegen dennoch nicht tödten sollten.

In Holland, wo die Kultur des Blumenkohls durch eine feuchte Atmosphäre besonders begünstigt wird, geräth er ganz außerordentlich; noch mehr aber gewinnt er durch die Düngung, welche ihm die Bewohner von Rhynsburg in der Nähe von Harlem geben, die aus nichts wenigerem, als in dem Abgange von Fischen (Schollen) besteht, welche hier in großer Menge in der See gefangen und zum Trocknen zubereitet werden. — Die Ueppigkeit und Größe der bei Rhyns-

Digitized by Google

burg vorhandenen Blumenkohlfelder hat mich in Erstaunen gesetzt.

Was den schwarzen oder sicilianischen Blumenkohl, den ich als 4te Art angeführt habe, anbetrifft, so äußert sich der Obergärtner Walter an genanntem Orte darüber ungefähr auf folgende Weise.

Mitte des Mai-Monats wurde der Saame zum gewöhnlichen Herbst- und Wintergebrauch ausgesät und in der Folge auf (nicht fetten) Bruchboden ausgepflanzt.

Im Verfolg des Wachsthums schien es anfänglich, daß sich lauter sogenannte Schalke oder Bastarde (wie man gewöhnlich unter den Kohlarten einzeln antrifft) ausbilden würden. Der Erfolg zeigte sich jedoch anders. Am 2ten Oktober wurden die ersten Blumenköpfe davon geschnitten, deren Käse im Durchmesser 4—7 Zoll enthielten.

Es zeigten sich ferner folgende Verschiedenheiten zwischen dem hier in Rede stehenden schwarzen und dem daneben stehenden weißen Blumenkohl.

Der schwarze Blumenkohl wurde bedeutend höher von Stamm, und erreichte zum Theil 2 bis 2½ Fuß Höhe. Die Blätter hatten eine ganz verschiedene Form, waren zum Theil lang und schmal, welche im Durchschnitt die schönsten Köpfe oder Käse lieferten; viele Pflanzen hatten aber die leyerförmige Blattform, und lieferten in der Regel weniger große Köpfe, trieben auch mit-

Digitized by Google

unter mehrere Seitenzweige mit kleinen Köpfen, ꝛc. ꝛc.

Was Walter von dem Wachsthum des schwarzen Blumenkohls anführt, daß er sich darin anfänglich den sogenannten Kohl-Schalken zu nähern und in diese überzugehen schien, spricht ganz für meine Ansicht, daß dieser Blumenkohl nämlich eher zum Broccoli, als zu dem wirklichen Blumenkohl zu zählen sei, da mehrere Broccoliarten in ihrer Blattform die größte Aehnlichkeit mit jenen Kohlbastarden besitzen; nie aber kommt diese Form unter den Blättern des wirklichen Blumenkohls vor.

Otto, in einer Anmerkung zu der Abhandlung des S. A. Haage jun. über die Behandlung des Blumenkohls, sagt auch: der italienische Broccoli, Spargelkohl, blauer oder schwarzer Blumenkohl, wird seit einem Jahre (1832) hier in Berlin gebaut und gezogen ꝛc. ꝛc., woraus hervorgeht, daß derselbe diesen Kohl gleichwohl für eine Broccoli-Art hält.

§. 175.

Zweite Art. Brassica Napus Lin. Kohlreps.

Der Anbau mancher in diese Abtheilung gehörenden Spielart ist zwar weniger in das Gebiet der Küchengärtnerei, als vielmehr in das der Landwirthschaft zu zählen; dessenunerachtet ist jedoch keine derselben so ganz ohne Nutzen für erstere, und deshalb werth, ihrer hier zu gedenken.

Digitized by Google

§. 176.

Erste Unterart. Br. Napus oleifera. Kohlreps. Wird zwar größtentheils als Oelpflanze, bisweilen aber auch als Gemüsepflanze (Schnittkohl) angebaut.

a) Erste Spielart. Br. Nap. oleif. biennis. Winterkohlreps.

1) Grüner Winterkohlreps. Br. campestris oleifera. Oelkohl, Raps, Reps, großer Reps, Kohlsaat, Chou oleifère ou Colza De Cand. Br. Napus Lin. ꝛc. ꝛc. Der grüne Winterkohlraps ist die ursprüngliche Stammform sämmtlicher nachstehenden Spielarten. Metzger.

2) Rother Winterkohlreps. Diese Spielart, die sich von der vorigen nur durch dunkelrothe Blätter unterscheidet, tritt nur zufällig auf und verliert ihre Farbe, wenn der Saame in fruchtbaren Boden gesäet wird. Metzger.

3) Krauser rother Winterkohlreps. (Schnittkohl.) Br. camp. pabularia. Chou à foucher, Schnittkohl, De Cand.

Kultur als Gemüsepflanze. Diese 3 Unterarten werden sämmtlich in den Küchengärten als sogenannter Schnittkohl kultivirt, indem man die Saamen davon so früh als möglich im März, auf gutem Boden, reihenweis in Abständen von 8 Zoll aussäet, und wenn sie die nöthige Anzahl Blätter gemacht haben, über der Erde abschneidet. Man verbraucht sie als Stellvertreter von freilich besseren, aber noch nicht

Digitized by Google

vorhandenen Kohlsorten als Gemüse. In England und Holland säet man den Schnittkohl während des Winters in kleine Kästen, flache Näpfe ꝛc. und stellt diese in temperirte oder warme Häuser und benutzt die jungen Pflanzen als Sallat.

Die beste der 3 angegebenen Sorten, als Gemüsepflanze, ist der krause Winterkohlreps.

b) Zweite Spielart. B. Napus oleifera annua. Sommerkohlreps. Br. campestris oleifera. De Cand.

Der Sommerkohlreps, der durch längere Kultur des Winterkohlrepses über Sommer allmählig zur jährigen Pflanze umgewandelt worden ist, darf nicht mit dem häufiger vorkommenden Sommerreps, der sich mehr zur Rübe neigt, verwechselt werden. Mtzgr. Derselbe wird weniger als die vorigen Spielarten des Repses als Schnittkohl gebraucht.

§. 177.

Zweite Unterart. Br. Napus rapifera. Kohlrübe. (Streckrübe.) Br. olerac. Napobrassica Linn. Kohlrübe unter der Erde. Chou navet, Kohlrübe. De Cand. Steckrübe, Krautrübe, Erdkohlrabe. Rutabaga nach Schwerz.*)

*) Schwerz und mehrere Andere geben der Kohlrübe den Namen Rutabaga, welcher die ursprüngliche schwedische Benennung sein soll. Dieser Name ist aber in Schweden unbekannt, und wahrscheinlich aus der schwedischen Benennung Rutebagger entstanden.

Metzger.

Digitized by Google

Unterkohlrübe, Unterkohlrabi ꝛc. Die Kohlrübe unterscheidet sich von dem Winterkohlreps durch die dicke, zur Rübe vollkommen ausgebildete Wurzel und durch kräftigere Bestockung.

1) Weiße Kohlrübe. Weiße Erdkohlrabe, eigentliche Kohlrübe, weiße Bodenkohlrabe ꝛc. 2) Eine allgemein bekannte Pflanze mit, wie der Name andeutet, weißer Wurzel, oder botanisch richtiger, mit einem wurzelartigen mittleren Stock (Caudex intermedius radiciformis), welcher rübenartig (napiformis) ist.

2) Gelbe Kohlrübe*) Gelber Unterkohl-

*) Die Erfurter und andere Handelsgärtner führen in ihren Saamenverzeichnissen folgende verschiedene Arten der Kohlrübe an:

1) Kohlrüben oder Erdkohlrabi, große, weiße, runde.
2) " " gelbe, runde ꝛc.
3) Steckrübe, große, weiße, schwedische Rutabaga.
4) " " gelbe " "

J. G. Booth in Hamburg führt in seinem Catalog von 1838 unter dem Artikel: Steckrübe oder Kohlrabi in der Erde, außer der gewöhnlichen weißen und gelben Kohlrübe, noch eine große gelbe rothköpfige und eine rothgrauhäutige glatte gelbe engl. Riesensteckrübe an, erstere von 15 Pfund, letztere von 21 Pfund Schwere, von denen die Riesensteckrübe aber gewiß nichts anders, als eine Wasserrübe ist. (?) — Was die Verschiedenheit der Sorten 1, 2, 3 und 4 der Saamenhändler anbetrifft, so erlaube ich mir darüber kein entscheidendes Urtheil, da ich nur 2 Sorten, eine weiße und gelbe, davon kenne.

Digitized by Google

rabi, Gelbrübe. Schwedischer Bodenkohlrabi, Rutabaga De Cand. Große gelbe Steckrübe. Gelbe runde Kohlrübe. Gelbe schwedische Kohlrübe.

3) Röthliche Kohlrübe. De Cand. Rothhalsige Bodenkohlrabi. Noiſ. pag. 133. Rothblättriger Rübenkohl. Loud. pag. 763. Unterſcheidet ſich von den vorſtehenden Spielarten durch röthliche Rüben und Blätter. Sie kommt ſelten vor.

Kultur. Die Ausſaat darf nicht vor dem halben Mai geſchehen, da ſonſt die Pflanzen vor der Zeit in Blüthenſtengel ſchießen und die Rübe holzig, mithin für den Genuß des Menſchen unbrauchbar oder ſchlecht wird. Wenn die jungen Pflanzen die zum Verſetzen nöthige Stärke erreicht haben, werden ſie am beſten auf im Herbſt gedüngtes Land in Abſtänden von 1½ Fuß gepflanzt, wobei man ihnen die äußerſten Spitzen ihrer langen Wurzeln und auch zum Theil die Blätter über der Hand abſchneiden kann. Bezüglich der Qualität des Bodens iſt die Kohlrübe eben nicht ſehr eigen und nimmt auch mit minder gutem vorlieb, wenn derſelbe anders nur die Pflanzen ernährende Theile beſitzt. — Friſcher Dung erzeugt leicht Maden in den Rüben. — Im Laufe des Sommers werden ſie von Unkraut rein gehalten, bei eintretendem Froſte herausgenommen, von Blättern und Wurzeln geſäubert und gleich den Kartoffeln in Kellern

Digitized by Google

oder Gruben aufbewahrt. Da der obere Theil der Kohlrübe in der Regel zu Tage liegt, so habe ich in Bezug auf ihrer Güte es stets vortheilhaft gefunden, sie leicht zu behäufeln.

Den Werth der Sorten anlangend, giebt man der gelben Kohlrübe im Allgemeinen den Vorzug; sie erreicht zwar nicht immer die Größe und den Umfang der weißen, allein sie ist zarter und angenehmer von Geschmack.

§. 178.

Dritte Art. Brassica Rapa Linn. Rübe.

Wenngleich einerseits nach der von mir gemachten Eintheilung der Küchengewächse die Rübe und auch die im vorhergehenden Paragraphen abgehandelte Kohlrübe zu den eßbaren Wurzel- und Knollengewächsen, mithin zum fünften Abschnitt dieser Abtheilung gerechnet werden sollte, so gebührt ihnen andererseits dieser Platz hier doch um so eher, als sie eigentlich zu den wirklichen Kohlgewächsen gehören. Um jedoch die Zahl der Pflanzen des fünften Abschnittes, der eßbaren Wurzeln und Knollen nämlich, nicht zu beeinträchtigen, werde ich bei Anführung dieser auf die hier zu nennenden Rüben zurückweisen.

§. 179.

Erste Unterart. Br. Rapa oleifera. Rübenreps. Wird nur als Oelpflanze angebaut.

a) Erste Spielart. Br. Rapa oleifera biennis. Winterrübenraps. Br. Rapa oleifera, Rave sauvage ou ravette, wilde Rübe. De

Digitized by Google

Cand. Winterrübsen, Wintersaat ꝛc. Diese Spielart hat hier nur insofern Interesse, als sie als Stammform der Rübe zu betrachten ist, obgleich, wie Metzger versichert, sie in dem Fall auch eßbare Rüben giebt, wenn man die Saamen im Frühling auf sehr guten Boden säet und fleißig auflockert, wo er alsdann im Herbst gewöhnliche weiße Rüben von gutem Geschmack liefert. Ich habe, sagt Metzger, diese Versuche mehrfach wiederholt, und gefunden, daß diese so lange unbekannte Pflanze nichts anderes als die ursprüngliche wilde Rübe ist, aus der nach und nach durch sorgfältigere Pflege die verschiedenen Rübenspielarten entstanden sind ꝛc.

b) Zweite Spielart. Br. Rapa oleifera annua. Sommerrübenraps. Br. campestris L. Br. praecox. De Cand. Sommerrübsen, Sommersaat. — Der Sommerrübenraps ist eine jährige Pflanze, welche durch längere Kultur und beständige Aussaat im Frühling, besonders in mageren Boden, von dem Winterrübenraps erzeugt worden ist ꝛc.

§. 180.

Zweite Unterart. Br. Rapa rapifera. Rübe. Br. Rapa Linn. Saatrübe, Wasserrübe, Turnips, weiße Rübe, Brachrübe, Stoppelrübe. Im Allgemeinen werden die Spielarten dieser Unterart nicht sowohl als Gemüse-, wie vielmehr als Futterpflanzen angebaut. Nichts destoweniger werden aber auch einige sehr häufig gegessen, ja

Digitized by Google

sogar eine Sorte, die Teltower Rübe, als Leckerbissen gezogen und in weite Ferne versendet. Metzger führt folgende Sorten Rüben an:

a) Erste Spielart. Lange Rübe. Längliche Rübe, Rave oblongue, Br. Rapa oblonga. De Cand. Wasserrübe, lange Rübe, Guckelrübe ꝛc.

1) Weiße lange Rübe. Lange Herbstrübe, Stoppelrübe, Guckelrübe.

2) Gelbe lange Rübe. Kohlherbstrübe, lange gelbe Rübe von Lyon.

3) Rothe lange Rübe. Stoppelrübe. Weißrübe, lange Kochrübe ꝛc. Von Nr. 1 durch eine hellrothe, bis in's Blaue gehende Farbe unterschieden.

4) Rothschwarze lange Rübe. Schwarze Elsasser Rübe, schwarze Winterrübe.

5) Panachirtblättrige lange Rübe. Ist eine seltene und zufällige Erscheinung.

Von diesen Rüben soll sich No. 4, die rothschwarze lange Rübe, deren auch in der neunten Lieferung der Berl. Gartenb.-Verh. pag. 362 und in der zehnten Lieferung pag. 58 gedacht ist, mehr als eine der anderen dieser Spielart angehörenden Sorten zum Küchengebrauch eignen. Nebenbei besitzt diese Rübe noch den Vortheil, daß sie den ganzen Winter über in der Erde bleiben kann, ohne zu erfrieren. Dieselbe Eigenschaft wird ferner von einer im Juliheste des Bulletin des Sciences agricoles (1828) er-

Digitized by Google

wähnten Rübe Rave tortilloe gerühmt, die im Departement der Sarthe häufig angebaut, im Winter über in der Erde stehen bleibt und als Küchengewächs seit undenklichen Zeiten eine gesunde Speise liefert.

b) Zweite Spielart. Runde Rübe, abgeplattete Rübe, Rave aplatie, Br. Rapa depressa. De Cand. Tellerrübe, frühe Rübe, Mairübe. Die Wurzel ist niedergedrückt, tellerförmig, die Blätter sind klein und meist dünnstielig. Mtzgr. Derselbe führt folgende Sorten davon an:

1) Weiße runde Rübe. Weißliche Rübe, Rave blanchâtre. De Cand. Frühe platte weiße Rübe, Brüsseler weiße Rübe, Mairübe, Frührübe, Tellerrübe, frühe holländische Rübe ꝛc.

2) Gelbe runde Rübe. Gelbliche Rübe, Rave jaunâtre. De Cand. Gelbe Rübe, gelbe holländische Rübe, Brüsseler gelbe Rübe, runde gelbe Mairübe. — Dieselbe geht leicht in die vorige über.

3) Grüne runde Rübe. Grüne Rübe, grünliche Rübe ꝛc. Von der weißen runden Rübe nur durch die grüne Farbe verschieden, womit der aus dem Boden hervorragende Theil der Rübe überzogen ist.

4) Rothe runde Rübe. Rothe oder purpurrothe Rübe. Engl. runde rothköpfige Rübe. Rothe Rübe. Rave rouge. De Cand. Frühe platte rothe Rübe. Unterscheidet sich von No. 1 gleichfalls nur durch die Farbe.

Digitized by Google

Wenngleich sämmtliche hier genannte runde Rüben zum Verspeisen gebraucht werden, so giebt man No. 1 und 4 dennoch den Vorzug vor den übrigen, und kultivirt dieselben daher auch mehr als jene zu diesem Zwecke. Von denjenigen Rüben, welche mehr zum landwirthschaftlichen als zum Küchengebrauch angebaut werden, verdienen beiläufig gesagt folgende von mir gekannten und bereits schon kultivirt werdenden engl. Sorten beachtet zu werden: 1) die große engl. Rübe, white Globe Turnip. 2) Date's hybrid Turnip. 3) Pomeranian Globe. 4) White Norfolk Turnip. 5) Lawton's hybrid Turnip. 6) Yellow Scotch or Bullock und 7) Aberdeen Yellow with purple top.*)

Noisette theilt die Rüben der Consistenz ihres Fleisches nach 1) in trockene, 2) in zarte und 3) in halbharte Rüben ein, und führt von diesen 3 Unterabtheilungen 23 Spielarten an.

c) Dritte Spielart. Kleine längliche Rübe. Teltower Rübe.**) Kleine Berliner

*) Berl. Gartenb.-Verhdl. 21ste Lief. pag. 317 habe ich meine Abhandlung über den Anbau der white Globe und white Norfolk Turnip gegeben. Die Saamen der obengenannten 7 Sorten engl. Rüben erhielt ich von J. G. Booth in Hamburg.

**) Metzger hat sich bloß durch die geringe Größe der Teltower Rübe verleiten lassen, sie als eine besondere Spielart aufzuführen, da sie sonst wohl ihren Platz in der ersten Abtheilung, oder der langen Rüben, gefunden

Digitized by Google

damit in diesem Falle die Blätter Raum genug haben sich auszubilden, um günstig auf das Größerwerden der Wurzel oder Rübe zu wirken. Sollten, trotz aller Vorsicht, die man bei'm Säen angewendet hat, die Pflanzen dennoch zu dick stehen, so werden von den überflüssigen und schlechten bei'm Jäten derselben so viel herausgezogen, daß, sind sie von einer kleinen Art, z. B. von der Teltower Rübe, auf 3 — 4 Quadratzoll eine, sind es dagegen größere Rüben, je auf 8 — 12 Quadratzoll auch nur eine Pflanze zu stehen kommt. Weiter bedürfen die Rüben keiner Pflege.

Um sie für den Winter aufzubewahren, nimmt man seinen Bedarf von der zu Ende des August oder Anfang Septembers gemachten Aussaat, zur Zeit, wenn die Rüben die ihnen eigenthümliche Größe erreicht haben und die Blätter ihre grüne in die gelbe Farbe wechseln. Nachdem sie aus der Erde genommen worden sind, was an einem trockenen Tage geschehen sollte, werden sie von allen an ihnen hängen gebliebenen Erdtheilen gesäubert, die Blätter kurz am Kopf der Rübe abgeschnitten und entweder in trockenen Gruben, Kellern oder in Gefäßen an frostfreie Orte gestellt, aufbewahrt.

Wenngleich die Kultur der Rüben durchaus ohne Schwierigkeiten und mit weniger Mühe verknüpft ist, hat dieselbe insofern doch das Unangenehme, daß bei anhaltender trockener Witterung

Digitized by Google

die Aussaaten des Mai bis incl. August nicht selten von einer Fliege (Rübenfliege) heimgesucht werden, die oftmals große Verheerungen unter ihnen anrichten. Von den verschiedenen Mitteln, die man als zweckmäßig dagegen angewendet hat, ist zwar das öftere Begießen mit kaltem Wasser das beste; allein da sich dasselbe doch nur da anwenden läßt, wo sich die Kultur auf einen kleinen Raum beschränkt, so dürfte es vielleicht rathsam sein, die von Loudon pag. 793 seiner Encyklopädie empfohlenen Präservative gegen die Rübenfliege zu versuchen. Diese Mittel sind:

1) Kalk mit Urin gelöscht, mit einer dreifachen Quantität Ruß versetzt und damit die Saamen vor dem Aussäen befeuchtet, schützt die Pflanzen vor Verwüstung durch dieses schädliche Insekt.

2) Gleich gut soll sein, die Saamen in Schwefelwasser einzuweichen, oder aber

3) die Pflanzen mit ungelöschtem Kalk zu überstäuben.

Zum Schlusse dieses, die Kohlpflanzen enthaltenen Abschnittes habe ich nachträglich noch Folgendes zu bemerken:

Vor 2 Jahren verbreitete sich von England aus das Gerücht von einer weder dort noch anderswo zuvor gesehenen großen Kohlart, die außer zum ökonomischen Gebrauche gleichzeitig auch zur Verschönerung von Gartenanlagen ꝛc. mit Vortheil sollte angewendet werden könne, da einzeln ge-

Digitized by Google

oder märkische Rübe. Kleine französische Rübe, petit Berlin. Baiersche Rübe.

Kultur. Wennschon die meisten der kultivirten Küchengewächse eine von ihrer Urform sehr abweichende Gestalt angenommen haben — eine Folge höherer Kultur, — so sind es doch ganz besonders die Kohl- und die dahin gehörenden Rübenarten, welche diesem Wechsel vorzugsweise unterworfen gewesen sind, und bei denen wir je nach der verschiedenen Bodenart, der Lage und dem Klima, in und unter welchem sie gezogen werden, Veränderungen ihrer inneren und äußeren Beschaffenheit eintreten sehen, die es nicht selten schwer, in manchen Fällen sogar fast unmöglich machen, aus ihren extremen Bildungen specifische Verschiedenheiten herauszufinden. Die Verschiedenheit der Kultur-, Boden- und Lokalverhältnisse wirkt in dieser Beziehung denn auch so sehr verschieden auf die Form, Farbe und den Geschmack der Rübe, so daß eine und dieselbe Sorte auch eben so oft unter verschiedenen Benennungen angebaut wird. Hiervon giebt die Teltower Rübe ein treffendes Beispiel, die selten anders als in der Nähe von Berlin ihrem Charakter treu bleibt.

---

haben würde, denen sie der Form nach unbedingt angehört, nur daß sie kleiner ist. — Die Benennung Teltower Rübe führt sie von einem Städtchen desselben Namens in der Nähe von Berlin, woselbst sie vorzugsweise gebaut wird.

Digitized by Google

Die Rüben, welche zum Verspeisen gebraucht werden sollen, gedeihen am besten in einem sandig-lehmigen Boden, der ein Jahr zuvor gedüngt worden ist; frischer Dung bei leichter Erde und frühzeitiger Aussaat macht sie leicht madig und übelschmeckend. Diejenigen Rüben dagegen, welche man zum landwirthschaftlichen Gebrauch anbaut, werden in etwas niedrigem, gleichwohl aber nahrhaftem und mürbem Boden größer.

Die Zeit der Aussaat richtet sich bei den Rüben nach ihrem Gebrauch. Da sie jedoch rasch wachsen und sich eben so schnell ausbilden, so ist es, um sie immer frisch und jung zu haben, am zweckmäßigsten, die Aussaat davon alle 3 bis 4 Wochen zu machen. Demzufolge geschieht die erste Aussaat in der letzten Hälfte des März oder Anfangs April in etwas warmer, jedoch offener Lage; wie denn überhaupt die Rüben, besonders die, welche später angesäet werden, nur in einer solchen Exposition, d. h. offenen Lage, vollkommen werden. In den ersten Tagen des Mai macht man die zweite Aussaat, daher auch der Name Mairübe für gewisse Abarten entstanden ist. Auf diese Weise fährt man fort bis im September alle 4 Wochen zu säen, und benutzt, wenn die Verhältnisse es gestatten, die abgetragenen Erbs- und andere frühe Gemüserabatten zu ihren Kulturen.

Bei von Natur kleinen Rüben säet man die Saamen dicker als bei größer werdenden Sorten,

Digitized by Google

den Endivien ein, wodurch derselbe zwar an Zartheit, nicht aber an angenehmem Geschmack gewinnt. Ein niedriger, nicht zu stark gedüngter Boden ist der beste für diese Kohlart. Ausgewachsen hat der Pe-Isaii eine Höhe von 1½ Fuß, wiegt 4 — 12 Pfund und oft noch mehr. Die schönsten, besten und zartesten Köpfe findet man in der Provinz Ngan-sun. Von daher wird die Tafel des Kaisers und des ganzen kaiserlichen Hauses damit versorgt.

Bereits oben ist angegeben, unter welchen Breitengraden dieses nützliche Gewächs in China wächst, und da die Winter in jenen Gegenden auch beinahe so kalt sind, wie in unserem Europa unter gleichen Breitengraden, so läßt sich leicht hoffen, daß wir es hier auch einführen und anbauen können ꝛc.

Im 1sten Theil von Lüder's Küchengarten pag. 418 — 419, wo von Erziehung der Kohlrabi unter der Erde, oder der großen Steckrübe die Rede ist, sagt der Verfasser unter Anderm: „Dem Kohlrabi wird nach der Vorschrift der Gartenbücher die Wurzel stark beschnitten, damit er nicht in die Länge, sondern in die Rundung und kugelförmig wachse. Man verfahre mit der Steckrüben eben so, dann werden sie auch eine meist runde Gestalt bekommen, gleichwie der Kohlrabi länglich, in Gestalt einer Rübe wachsen wird, wenn man bei der Steckrübe seine Spitzen sorgfältig erhält und sie nicht abschneidet.

Digitized by Google

Das Verfahren, den Kohlrüben, Kohlraben und anderen ähnlichen Kohlpflanzen die langen Wurzelspitzen unter gewissen Bedingungen zu verschneiden oder einzustutzen, wird zwar keinem Gemüsegärtner fremd sein; allein daß diese Operation in ihren Folgen eine so zweckmäßige Veränderung in der normalen Bildung der Pflanze selbst hervorzubringen im Stande ist, ist ein Gegenstand, welcher vielleicht nicht Jedem, der seinen Kohlpflanzen die Pfahlwurzel verkürzt, bekannt sein dürfte. Dennoch ist es so und ist der Grund der veränderten Constitution bei einer der Pfahlwurzel zum Theil oder ganz beraubten Pflanze in den pag. 347 — 354 gegebenen Erläuterungen über das Beschneiden der Wurzeln nachzusehen, wonach im Allgemeinen anzunehmen ist, daß jede Verletzung irgend eines oder mehrerer Theile an einer und derselben Pflanze entweder hemmend, störend oder befördernd auf sie einwirkt. Da nun aber vorzugsweise der abwärtssteigende Stock (die Wurzel) mit dem aufwärtssteigenden (den Stengel oder der Krone) in einer steten Wechselwirkung steht, so ist es natürlich, daß ein oder der andere Theil der Pflanze einer Veränderung unterworfen sein muß, sobald jene Verletzung stattfindet. Hierauf gründen sich die Erscheinungen, welche das Beschneiden der Pfahlwurzel zur Folge hat, wonach bei einer kürzeren Ausdehnung des Stammes gleichzeitig eine breitere und flachere Krone und dergleichen Wurzeln

Digitized by Google

pflanzt, sie den Charakter eines Palmbaumes annehme. Alle seit dieser Zeit gemachten Erfahrungen und vielfältig damit angestellte Kulturversuche haben uns von dem Ungrunde der Sache überzeugt, und das ganze Gepränge, womit dieser Kohl empfohlen wurde, als Charlatanerie erwiesen.

Unter der Benennung: Waterloo Caesarean evergreen Cow Cabbage, mit dem Zusatze: Wonderful Production of Nature! erhielten wir und der ganze Continent diese Kohlart, die, wie uns durch die öffentlichen darüber gedruckten Anzeigen versichert wurde, 9—12 F. Höhe u. 15—20 F. im Umfange haben sollte. Fünf Pflanzen von dieser außerordentlichen Kohlart sollten hinreichend sein, um täglich 100 Schafe oder 10 Stück Rindvieh damit zu füttern, und sollte die Wolle des damit genährten Schafviehes bei außerordentlicher Feinheit gleichzeitig auch die Länge von 25 Zoll erreichen (!!). Wenngleich schon aus dieser übertriebenen Beschreibung die Unwahrheit derselben hervorleuchtete, so glaubte man dennoch den Anbau der Wonderful Production of Nature versuchen zu müssen, um sich selbst zu überzeugen. Es geschah, aber überall sah man sich betrogen, und trotz dessen der Saame zu einem ungeheuern hohen Preise (1 Pfd. Sterl. für 24 Saamenkörner) bezahlt, wurden die Pflanzen bei der sorgfältigsten Behandlung selten höher als 3 — 4 Fuß, zum Genuß für Menschen un-

Digitized by Google

brauchbar, als Fütterung für das Vieh aber unvortheilhaft u. s. w.

Im 6ten Jahrgange der Allg. Gartenz. von Otto pag. 94 u. 109 ist von einer neuen Kohlart als einer vortrefflichen Gemüsepflanze unter dem Namen Pit-Sai oder Pe-Tsaie (chinesisch), Brassica chinensis L. die Rede. Das Wesentlichste, was darüber gesagt wird, ist Folgendes:

Das Vaterland dieses vortrefflichen Gemüses ist das mitternächtige China, wo es zwischen dem 35 — 40. Grade nördlicher Breite wild wächst.

Was die Kultur dieser Pflanze betrifft, so giebt der Referent (der in der Gartenzeitung Jahrg. 6 pag. 109 enthaltene Aufsatz ist von Ducros, aus den Annales de la Societé royale d'Horticulture de Paris entlehnt) folgende nähere Nachrichten darüber an:

Die Aussaat geschieht im Vaterlande unter den genannten Breitengraden von der Mitte Juli bis zur Mitte August, in anderen Gegenden bald früher bald später. So z. B. pflegt man in Canton den Saamen erst im Oktober auszusäen. Die jungen Pflänzchen sind sehr zart und können große Hitze nicht ertragen; man baut sie darum nur in den gemäßigten Klimaten. Um von dem chinesischen Kohl schöne Köpfe zu erzielen, pflanzt man ihn in Entfernungen von 1 — 1½ Fuß. Zuweilen binden die chinesischen Gärtner, um das Schließen der Köpfe des Pe-Tsaie früher als es die Natur bewirkt, zu erreichen, dieselben gleich

Digitized by Google

erzeugt werden. Daraus geht ferner die Wichtigkeit des Beschneidens der Wurzel an denjenigen Kohlarten hervor, bei welchen es entweder auf Hervorbringung einer starken Wurzel (Knolle), oder aber auf einen kurzen Stiel und großes Haupt oder Kopf abgesehen ist.

Vierte Abtheilung. Dritter Abschnitt. Hülsenfrüchte.

Zu den Hülsenfrüchten des Küchengartens werden gewöhnlich nur die Erbsen (Pisum), die Bohne (Phaseolus) und die Saubohne (Vicia) als Pflanzen, welche einen reellen Werth in Hinsicht ihrer Genießbarkeit für den Menschen haben, gezählt. Andere Leguminosen, wie z. B. die Linse, ist mehr zum Feld- als Gartenbau bestimmt; die Kicher oder Kichererbse (Cicer arietinum L.) und die Platterbse (Lathyrus satyrus L.) aber baut man mehr aus Curiosität als des Nutzens wegen.

Bezüglich der Bodenverhältnisse gehören die Erbsen und Bohnen zur zweiten Unterabtheilung der genügsamen, d. h. der mageren Gewächse; Saubohnen aber zu den ungenügsamen, oder zu denjenigen Pflanzen, die, wie ich §. 83 bereits erklärt habe, reichlich Nahrung verlangen, wenn sie am besten gedeihen und ergiebig sein sollen. Erbsen und Bohnen wachsen in frisch gedüngtem Boden zwar auch sehr üppig und kräftig in Blatt und Stengel, nicht eben so in Frucht.

Digitized by Google

§. 182.

Die Erbse. Pisum sativum. Lin.

Die langjährige Kultur der Erbse und ihre Neigung sich zu verbastardiren, hat eben so sehr auf die Form der Pflanze selbst, als auch auf die ihres Fruchtgehäuses eingewirkt, daß eine große Verschiedenheit unter ihnen stattfindet. Man hat, um sie möglichst in eine Ordnung zu bringen, verschiedene, ihnen unter gewissen Bedingungen eigenthümliche Kennzeichen gewählt, diese festzustellen. Freilich aber sind alle diese Kennzeichen nur schwankend und nicht immer constrante Behelfe zu einer richtigen Eintheilung, und haben Klima, Boden, Lage und die Behandlung selbst einen so mächtigen Einfluß auf die Erbsenpflanze, daß sie oftmals einen ganz andern, ihr nicht eigenthümlichen Charakter annimmt.

Die vorzüglichsten mir bekannten Eintheilungen der Gartenerbsen sind folgende:

1) De Combles bringt die Erbsen in zwei Haupt-Abtheilungen:

A. Zuckererbsen, oder Erbsen, die mit der Hülse gespeis't werden.

Diese Abtheilung enthält 5 Abarten mit 3 Unterabarten pag. 159 — 60, wovon die englische Zwerg-Zuckererbse, kleine Zucker- oder Franzerbse, die frühe französische Zuckererbse und die große engl. Schwert-Zuckererbse die besten sind.

B. Brech- oder Laufererbsen, Pehl-

Digitized by Google

erbsen, von denen nur die Saamen genießbar sind.

Enthält 4 Abarten mit 3 Unterabarten, pag. 160 — 61, wovon die frühe Mai-Brecherbse, die frühe Pariser Brecherbse, die frühe engl. Brecherbse und die Klunker- oder Fontanellerbse die bessereu Sorten sind.

Die Eintheilung des De Combles hat das Mangelhafte, daß dabei nach Ansicht des Verfassers nur einzig und allein auf die Genieß- oder des Ungenießbarkeit der Hülse oder des Fruchtgehäuses selbst (gemeinhin aber fälschlich Schote genannt) Rücksicht genommen worden ist. Wie unzulänglich indessen dieser Eintheilungsgrund ist, geht daraus hervor, daß man in einzelnen Fällen sowohl die Zuckererbse, z. B. die große holländische ohne Hülse, als von der Brech- oder Pahlerbse wieder welche mit derselben ißt. In beiden Fällen kommt es dabei hauptsächlich auf das Alter der Hülse an.

Es ist allerdings wohl wahr, daß man im Allgemeinen die Zuckererbse mit, die Pahlerbse aber ohne Hülse genießt, allein ein definitiver Grund zu einer Trennung beider von einander scheint mir darin nicht zu liegen, und zwar um so weniger, als die innere Seite der Zuckerschotenhülse, wenn auch nicht mit einer so starken pergamentartigen Bekleidung als die Pahlerbsenhülse, gleichwohl doch damit versehen ist, die an

Digitized by Google

Stärke zunimmt, je älter das Fruchtgehäuse wird.

2) Noisette. Derselbe befolgt in gewisser Beziehung zwar auch die Eintheilung des De Combles, allein er giebt seinen Hauptabtheilungen noch Unterabtheilungen, welche von der Art des Wachsens der Pflanzen hergenommen sind. Nach ihm giebt es:

A. Ausmacherbsen.

1) Niedrige oder Zwergerbsen, welche daher keine Stütze nöthig haben. pag. 158.

Diese Unterabtheilung zählt 7 Abarten, über deren Werth sich der Verfasser jedoch nicht bestimmt äußert; derselbe sagt nur, daß die preußische grüne Zwergerbse sehr ergiebig, die kleine Erbse von Blois gut und früh, die frühe und holländische Zwergerbse aber gut für das Mistbeet sein sollen.

2) Hohe Erbsen, welche gestützt werden müssen.

Von den 19 Sorten, welche diese Unterabtheilung enthält, sind die besseren die Michaux- oder kleine Pariser Erbse, die Rueller Michaux-Erbse, die schwarzaugige Michaux-Erbse, die frühe Mark- oder englische Erbse, die runzelige oder Knight's-erbse und die Erbse Sans pareil.

B. Zuckererbsen, oder ganz eßbare Erbsen.

Digitized by Google

1) Niedrige oder Zwergerbse.

Die frühe und die gewöhnliche sind die beiden besten von den 3 Sorten, welche in dieser Abtheilung stehen; die erstern besonders für Mistkulturen.

2) Hohe, die man unterstützen muß. Alle 5 Sorten, welche diese Abtheilung begründen, sowohl die weiße großhülsige, als die halbhohe, die roth blühende und die türkische oder Kronenerbse, werden mehr oder weniger als gut angeführt.

Die Eintheilung des Noisette hat, wie ich zuvor bemerkt habe, vor der De Combles'schen das zum voraus, daß sie die Erbsen, ohne die Genieß- oder Ungenießbarkeit der Hülsen allein zu berücksichtigen, dieselben auch nach ihrer kletternden oder nicht kletternden Eigenschaft — jene, Stengel-, Stiefel- oder Stabelerbsen, diese, Krup-, Kriech- oder Zwergerbsen genannt — betrachtet. Man kann dieser Unterabtheilung zwar eben so gut als jener den Vorwurf machen, daß die ihr zum Grunde gelegten Kennzeichen gleichwohl nicht Stand halten, da niedrige oder Kruperbsen in gutem Boden verpflanzt und gepflanzt, sehr bald in Kletter- oder Stabelerbsen übergehen. Dessenungeachtet möchte ich aber doch eher für diese als für jene Eintheilung, die von der Genießbarkeit der Hülse allein hergenommen ist, stimmen, da die Eigenschaft eines kriechenden oder kletternden Stengels nicht nur characteristischer und

Digitized by Google

augenfälliger, sondern der Sache selbst auch anpassender ist.

Loudon in seiner Encyklopädie pag. 773, befolgt gar keine Eintheilung der Erbsen; er giebt die besseren Sorten vielmehr nur namentlich, so wie ihre Kultur im Allgemeinen an.

Die umfassendste Eintheilung der Erbsen mit ihren Varietäten, findet sich in den Transact. der Hort. Society of London. Vol. I. Part. V. pag. 374, wovon im zweiten Jahrgange der Allgem. Gartenz. von Otto pag. 324 unter der Ueberschrift: „Zusammenstellung der Varietäten der Erbsen (Pisum sativum) von George Gordon, Untergärtner in der Küchengarten-Abtheilung der Hort. Society" eine Uebersetzung gegeben ist, aus welcher ich Nachfolgendes entnehme.

Gordon theilt die Erbsen in 9 Klassen:

1. Klasse. Gewöhnliche Zwergerbsen. Mit nicht über drei Fuß hohen Stengeln und kleinen rundlichen Hülsen. — Enthält 5 Sorten, wovon die frühe Zwergerbse, die Bischofs- und die gewöhnliche spanische Zwergerbse die besten sind.

2. Klasse. Gewöhnliche große Erbsen. Mit Stengeln, die Stützen erfordern, runden Hülsen und weißen Erbsen. — Enthält abermals 5 Sorten: Die frühe Spaliererbse, die frühe Charlton und die d'Auvergne-Erbse sind als die besseren dieser Abtheilung genannt.

3. Klasse. Kleine Markerbsen. Mit

Digitized by Google

nicht über 4 Fuß hohen Stengeln, breiten Hülsen und Erbsen, die jung besonders süß sind. — Sämmtliche 3 Sorten dieser Klasse, sowohl die kleine weiße, als Knight's kleine und die kleine grüne Markerbse, sind alle von ausgezeichneter Qualität.

4. Klasse. Große Markerbse. Wie die vorigen, aber mit Stengeln, die Stützen erfordern. Von den 9 Sorten, welche der Verfasser zu dieser Klasse zählt, verdienen die große weiße, Knight's große, die große grüne Mark-Erbse, die Perl- oder unvergleichliche Erbse und die Kronenerbse als die vorzüglichsten genannt und kultivirt zu werden.

5. Klasse. Zuckererbsen. Mit Hülsen, ohne die gewöhnliche innere zähe Bekleidung, werden gegessen wie die Hülsen der Schneidebohnen; die Erbsen weiß. Mit 8 Sorten, die alle gut, einige jedoch von ausgezeichneter Qualität sein sollen; diese sind: Die große krumme Zuckererbse, Vilmarie's Zuckererbse, die Tamarinden-Zuckerbse, die kleine und die späte Wyker Zuckererbse.

6. Klasse. Imperial-Erbsen. Mit dem starken Wuchs der Markerbsen und den kleinen runden Hülsen der preußischen Erbsen. Diese Klasse enthält nur zwei Sorten, die kleine und die große Imperial-Erbse; erstere von niedrigem Wuchse und vorzüglicher Qualität.

7. Klasse. Preußische Erbsen.

Digitized by Google

Mit Stengeln, die sich sehr verzweigen und rundlichen nicht sehr großen Hülsen; von allen Klassen die gewöhnlichsten. Hierher zählt der Verfasser nur 3 Sorten, nämlich: die blaue preußische, die weiße preußische und Groom's prächtige kleine blaue Erbse. Obgleich sämmtliche Sorten gut sind, so hat die letztere als Zwergerbse doch den Vorzug vor allen übrigen dieser Form.

8. Klasse. Graue Zuckerbsen. Mit Hülsen wie die der fünften Klasse, aber mit purpurfarbenen Blumen und gefleckten Erbsen, oder wenigstens nicht weißen, sondern anders gefärbten. Die 3 in dieser Klasse stehenden Sorten habe eine wie die andere wenig Werth.

9. Klasse. Graue gewöhnliche Erbsen. Mit purpurfarbenen oder weißen Blumen und nicht weißen, sondern anders gefärbten Erbsen. Enthält 5 Sorten, die aber weniger gut, selten in den Gärten gebaut und meistens nur als trockne Erbsen gegessen werden.

Wie zahlreich der Verfasser seine Eintheilung auch an Klassen gemacht hat, so scheint mir dieselbe dessenungeachtet doch weniger verständlich, als irgend eine der vorhergehenden, und es möchte gewiß sehr schwer halten, die von ihm genannten und noch manche andere Erbsensorten in ihre res. Klasse zu bringen, wenn man nämlich nicht schon von vorn herein weiß, daß sie in die eine oder die andere derselben gehören. Wenn es daher um

Digitized by Google

eine Classification der Erbsen zu thun ist, dem empfehle ich sich nach der Noisette'schen Eintheilungsmethode zu richten, indem diese von allen gewiß die bessere ist *).

Was nun endlich den Unterschied zwischen Früh- und Späterbsen betrifft, so liegt derselbe nicht sowohl in der früheren Fruchtansetzung der ersteren vor den letzteren, als vielmehr auch in der Art, wie die Blüthenentwicklung bei beiden vor sich geht. Die Früherbsen nämlich blühen, wenn die Sorte anders rein erhalten ist, beinahe ohne Ausnahme von unten nach oben, die späteren dagegen von oben nach unten. Hieraus wird es erklärlich, weshalb die Früherbsen ihre Schoten um so viel eher ausbilden als die Späterbsen, die, bevor sie blühen, eine größere Höhe und Entwicklung des Stengels durchlaufen haben müssen.

Kultur im Allgemeinen. Die Erbsen, als zur Abtheilung der genügsamen Pflanzen ge-

*) Indem ich meine Notizen über die verschiedene Classification der Erbsen schließe, finde ich im 4. Jahrg. der Allg Gartenztg. von Otto. pag. 35, eine Abhandlung von Demmler unter der Ueberschrift: „Zusammenstellung und Aufzählung der vorzüglichsten in Deutschland cultivirten Erbsensorten", in welcher, was die Eintheilung betrifft, vorzugsweise auf die Farbe des Saamens Rücksicht genommen worden ist.

Digitized by Google

hörend, wachsen außer in reinem Lehm und dergleichen Sandboden in jeder Erdart; am liebsten jedoch und am reichlichsten tragen sie im gewöhnlichen, nicht frisch gedüngten Gartenboden. Frühe Sorten verlangen einen warmen und geschützten, späte einen niedrigen Standort, alle aber eine offene und freie Lage.

Die Art, wie die Erbsen gelegt oder gepflanzt werden, geschieht, für Stabel- oder solche Erbsen, die unterstützt werden müssen, am vortheilhaftesten auf 3 Fuß breiten Beeten mit 1½ bis 2 Fuß breiten Fußwegen. Auf jedem Beete werden in einer Entfernung von 9 Zoll von der Kante 2 Linien geschnürt, nach dem Schnurschlag mit der Hacke Rinnen oder Furchen gezogen und die Erbsen eingestreut; frühe Sorten in einer Weite von 1 bis 2, späte und stark wachsende dagegen 2 bis 4 Zoll von einander. Sie bedürfen diese Entfernung deshalb, damit sie nicht zu dicht stehen und die Blüthen Freiheit genug haben, sich und die Schoten vollständig zu entwickeln. Niedrige oder Kruperbsen dagegen legt man überall enger zusammen.

Nachdem die Aussaat gemacht ist, werden die Furchen mit der durch die Hacke aufgeworfenen Erde wieder angefüllt und das Ganze geebnet. Diese Art die Erbsen zu säen habe ich stets zweckmäßiger gefunden, als den Beeten 3 Linien zu geben und die Erbsen selbst in Pflanzlöcher zu legen. Um sie fernerhin bequem bearbeiten zu

Digitized by Google

können und ohne sie beim Einernten auf irgend eine Weise zu benachtheiligen, dürfen die Wege zwischen den Beeten durchaus nicht schmäler sein, so wie das angegebene Maaß der Entfernung für die Linien von den Grenzen des Beetes gleichwohl nicht unter die dafür bestimmten 9 Zoll zu stellen ist. Indem die zur Unterstützung der Pflanzen nöthigen Reiser auf die auswendige Seite gesteckt werden müssen, würde der Raum für die Fußwege sonst zu sehr beengt, die Pflanzen aber an einer vollständigen Entwicklung gehindert werden. — Die Stabelreiser werden mit einer Neigung nach innen in die Erde gesteckt; dadurch dienen sie sich gegenseitig als Stützen und widerstehen den Windbrüchen um so viel mehr.

Die Zeit wann man die Erbsen stabelt ist, wenn die Pflanzen die Höhe von 3 bis 6 Zoll erreicht haben.

Damit Sonne und Luft von allen Seiten auf die Erbsenpflanzen wirksam sein können, giebt man den Beeten eine Richtung von Süden nach Norden; weniger ist diese Vorsicht bei den Zwergerbsen zu berücksichtigen, jedoch auch hier besser. — Die nachfolgende Kultur der Erbsen beschränkt sich im Allgemeinen auf Reinhalten und Auflockern der Beete, auf ein größeres oder geringeres Anhäufeln der Pflanzen, je nachdem dieselben einer stark oder schwach treibenden Sorte angehören, und bei leichtem Boden zuweilen auch auf Bewässerung. Unterläßt man dieß Letztere,

Digitized by Google

so wird die Pflanze nicht selten vor der Zeit untragbar, die Hülsen werden früh dick und die Saamen hart.

Zwergerbsen tragen zwar sehr reichlich, jedoch nicht so lange wie die Stabelerbsen, daher man jene auch nie zur Hauptaussaat nehmen muß. Sie eignen sich besonders für Früh- und Mistbeetkulturen.

Kultur im Besondern. A. Der Früherbsen. Die verschiedenen, in mehreren Gartenbüchern anempfohlenen Methoden, die Erbsen früh zu ziehen, eignen sich nur zum Theil für unser Klima. Wir können z. B. nicht, wenigstens nicht mit Sicherheit, wie die englischen und französischen Gemüsegärtner, unsere Erbsen schon im Oktober und November in's Freie legen, um dadurch eine frühe Ernte zu erzielen, sondern müssen uns, um diese zu gewinnen, nur auf eine zeitige Aussaat des Frühjahrs beschränken. Hierbei ist die von mir befolgte Verfahrungsweise folgende.

Zur Aussaat bediene ich mich beinahe ohne Ausnahme der hier zu Lande unter dem Namen „beste frühe Erbse" gangbaren Sorten, die wahrscheinlich mit der frühen Maierbse des De Combles und anderer Schriftsteller und Saamenhändler eine und dieselbe ist. Sie wird ungefähr 3 bis 4 Fuß hoch, trägt reichlich, gute und schmackhafte Schoten, und ist in dieser Beziehung jeder anderen Erbse gewiß gleich zu stellen.

Digitized by Google

Um die Mitte des Februar nehme ich so viel dieser Erbsen als ich glaube nöthig zu haben, den ersten Bedarf der Küche zu decken, säe dieselben entweder auf einen temperirten, mit leichter vegetabilischer Erde ½ Fuß hoch übergangenen Mistbeet sehr dick, oder in 2 Zoll weit von einander entfernte, 1 Zoll tiefe Furchen aus; oder aber ich lege sie auch 4 bis 5 an der Zahl in 4 Zoll im Durchmesser haltenden Töpfen in dieselbe leichte Erde. Geschieht die Aussaat in Töpfen, so werden dieselben an die Fenster eines bei + 4 bis 6 Grad R. gehaltenen Hauses gestellt, wenn sie aufgegangen sind, aber in einem dergleichen Mistbeet und mit jenen in diesem ausgesäeten möglichst viel mit der freien Luft in Berührung gebracht, damit sie mehr in die Breite als in die Länge wachsen und kräftig genug werden, den späteren Standort zu ertragen. Bei dieser Behandlung nun erlangen die Pflanzen um die zweite oder dritte Woche des März diejenige Ausbildung, die nöthig ist, sie mit Sicherheit auf die für sie bestimmten und in Schutz liegenden warmen Rabatten zu verpflanzen, welches in derselben Weise geschieht, wie ich bei der allgemeinen Kultur der Erbsen bereits erwähnt habe; d. h. auf 3 Fuß breiten Beeten ziehe man mit der Hacke 2, 3 bis 4 Zoll tiefe Furchen und pflanze sowohl die im Mistbeet frei ausgesäten, als jene in Töpfen gelegten Erbsen, je zu 4 bis 5 mit möglichst unverletzten Wurzeln, in 6 Zoll weiten Abständen und

Digitized by Google

etwas tiefer als sie gestanden, in dieselben; gieße, wenn der Boden und die Luft trocken sind, die Pflanzen an, und wiederhole dieß Geschäft so oft als es sich nöthig macht. Das Anziehen der Erbsen in Töpfen hat von jenen in Mistbeeten nur allein den Vorzug, daß die Wurzeln der erstern beim Verpflanzen durchaus unverletzt bleiben, dahingegen diese, und wenn die Operation des Herausnehmens und Wiedereinsetzens noch so behutsam und vorsichtig geschieht, die Wurzeln dennoch mehr oder weniger leiden und die Pflanzen in der ersten Zeit weniger gut fortwachsen. — Bei zunehmendem Wachsthum werden die Furchen zur Hälfte mit Erde angefüllt, die Erbsen gestabelt und von allem Unkraut rein gehalten. — Die Furchen ganz zuzumachen habe ich nie so zweckmäßig gefunden, da, wenn die Erbsen später gegossen werden müssen, was bei gepflanzten immer früher der Fall ist als bei an Ort und Stelle gelegten, die zurück gelassene Vertiefung sogleich zum Behälter wird, das Wasser aufzunehmen. Das Pflanzen früher Erbsen in die Furchen ist ihnen Schutz gegen die Kälte.

Die Anzucht der zum Auspflanzen bestimmten Erbsen braucht nicht unbedingt in einem Hause zu geschehen, sondern kann dieselbe gleichwohl und eben so gut auch in Mistbeeten stattfinden.

Die Erbsen vor der Aussaat in einer hohen Temperatur keimen zu lassen, wie hin und wieder empfohlen wird, halte ich nicht für zweckmäßig,

Digitized by Google

da die Pflanzen in diesem Falle nur schwächlich und nicht dauerhaft genug werden, eine nachfolgende Kultur ohne Störung zu ertragen.

Um die Fruchtansetzung zu beschleunigen, kneipt man auch wohl die Stengel beim 3ten und 4ten Gliede ein, wodurch die Triebe in den Blattaxillen veranlaßt werden, früher als sonst hervor zu kommen und Blüthen und Früchte anzusetzen.

In einem früheren Satze habe ich gesagt, daß es nöthig sei, den Erbsländern eine Richtung von Süden nach Norden zu geben. Dieß ist allerdings richtig, wenn nämlich von Haupt- und späten Aussaaten die Rede ist; allein für ganz frühe Anlagen, die einen durchaus geschützten Standort und warme Tage verlangen, und die daher regelmäßig vor einer Südmauer, dergleichen Wand, Hecke oder diesen ähnlichen Schutzwehr gemacht werden, ist in dieser Beziehung eine Richtung der Beete von Osten nach Westen vorzuziehen.

Wenngleich die hier beschriebene Art Früherbsen früh zu ziehen, allein diejenige ist, wodurch unter unserem Himmelsstrich dem Zweck der vorerwähnten Kultur am vollständigsten entsprochen wird, so ist es andererseits aber doch auch gewiß, daß nicht ein Jeder von dieser Methode Gebrauch machen kann, und wird es in dieser Beziehung deshalb nothwendig, auch noch die gewöhnliche, mehr naturgemäße Kultur der Früherbsen zu

Digitized by Google

beleuchten, die in dieser Hinsicht jener künstlicheren Erziehungsart wohl hätte vorangehen sollen, die jedoch, was die Zeit der Entwicklung für die Pflanzen beider Methoden anbetrifft, unbedingt jener nachstehen muß. Wer sich also mit der Aussaat der Früherbsen auf's freie Land beschränken muß, verfahre dabei einfach wie folgt.

Die Quantität des Bodenreichthums bleibt sich für jede Art der Erbsenkultur gleich, und ist auch die Lage der Beete für jede Methode, Früherbsen früh zu ziehen, dieselbe.

Ausgangs Februar oder Anfangs März, sobald der Frost aus der Erde ist und diese die Bearbeitung mit dem Spaten gestattet, grabe man also das für die beabsichtigte Kultur bestimmte Land um, harke dasselbe und trete es zu Beeten von den bekannten Dimensionen ab. Da das Erdreich, selbst das am wärmsten gelegene, um diese Zeit immer noch kalt und naß ist, so ziehe man die Furchen auf den Beeten nicht tiefer als 1½ Zoll und streue die Saamen jener frühesten oder frühen Mai-Pahlerbsen in ¾ bis 1 Zoll weiter Entfernung von einander, ein, ebene das Ganze und reinige die Fußwege. Nach 16 bis 20 Tagen werden die Erbsen, wenn die Witterung nicht zu unfreundlich und kalt ist, aufgehen, ein Moment, wo sie gegen die Sperlinge geschützt werden müssen, am sichersten und einfachsten dadurch, daß man einen weißen wollenen Faden 1 bis 2 Fuß hoch über die Erbsländer der Kreuz

Digitized by Google

und Quere nach ausspannt und diesen so lange darüber läßt bis die jungen Pflanzen das erste Blatt gemacht haben, wodurch sie vorläufig gegen die Zerstörung der Vögel gesichert sind. — Die nachfolgende Kultur ist die der gepflanzten Erbsen. In Ansehung der Zeit der Fruchtansetzung stehen diese hier (die gesäeten) jenen (den gepflanzten) um 10 bis 14 Tage nach, ein Zeitraum, der an und für sich zwar nur gering, jedoch bedeutend genug für die Jahreszeit ist, in die er fällt.

Da die Erbsen ihren Werth als grünes Gemüse nur so lange behalten wie sie jung und zart sind, ihre Ausbildung und Reife durch warmen Standort und warme Witterung aber sehr beschleunigen, so macht es sich nöthig, daß man, um stets eine Folge dieser allgemein beliebten Pflanze im jungen Zustande zu haben, die Aussaat derselben zu verschiedenen Perioden des Jahres wiederhole.

Angenommen, daß die erste Anlage der frühen Erbsen, gleichviel nach welcher Methode, von der letzten Hälfte des Februar bis zur ersten des März stattgefunden hat, fahre man mit der ferneren Aussaat in Zeitabschnitten von 14 zu 14 Tagen bis zu Anfang des Juni fort, behalte zwar überall das Maaß der Beete ꝛc. bei, allein man gebe diesen eine um so niedrigere Lage und den Furchen um so viel Tiefe mehr, je später die Aussaat geschieht und je stärker die Sorte wächst.

Hinsichtlich der Wahl der hier anzuwenden-

Digitized by Google

den Sorten bediene ich mich zur ersten und zweiten Folge gleichwohl noch der frühen Maierbse; allein da dieselbe in späteren Aussaaten kleinfrüchtig bleibt, so nehme ich zur dritten und den übrigen Folgen die gewöhnlichen Folgeerbsen, die Charlton-, Cimitar- und die bei uns unter dem Namen der Klunker- oder Erfurter Erbse bekannten Sorten. Alle diese Erbsen säe ich nach den schon mehrmals angegebenen Regeln, behandle sie einerseits verhältnißmäßig ebenso wie die Früherbsen, andererseits aber wie es die Eigenschaften und die Constitution einer jeden verlangt.

Als Ausnahme von der Regel kann man, um einer ununterbrochenen Ernte gewiß zu sein, mit der 2ten und 3ten Aussaat der Früherbsen zugleich, auch einige Folge- und Charlton-Erbsen legen, die, wenn jene bereits aufhören Schoten zu tragen, erst anfangen werden dieselben zu liefern.

Zuckererbsen werden im Allgemeinen später als die Pahl- oder Brecherbsen gesät und sind auch nicht wie diese hochgeschätzt. Schließlich bemerke ich noch, daß da, wo das Land knapp ist, man zwischen den Früherbsen einzelne Moorrüben säen kann, die, wenn die Erbsen abgeräumt sind, die zweite Tracht der Beete geben; sonst aber ist es besser dieselben nach der Ernte umzugraben und Grünkohl oder Kohlrabi darauf zu pflanzen, oder Teltower- und Herbst-Moorrüben darauf zu säen.

Digitized by Google

B. Kultur der Späterbsen. Die Sorten, welche ich in den letzten Jahren vorzugsweise dazu benutzte, waren Kneight's große Markerbse, Kneight's Tall marrow Pea; die Kronenerbse, Crown Pea, und die große Imperialerbse, Tall Imperial. Sämmtliche 3 Sorten sind zwar gut, die erste und dritte sogar ausgezeichnet, allein hinsichtlich des Ertrags für Spätkulturen gebe ich Kneight's großer Markerbse dennoch den Vorzug vor den beiden übrigen.

Bevor ich zur eigentlichen Kultur der Späterbsen übergehe, mag es mir erlaubt sein, meine über diesen Gegenstand gesammelten Wahrnehmungen so wie die von mir darüber geäußerten und im 2ten Jahrgange der Allg. Gartenz. von Otto, pag. 398 aufgenommenen Ansichten voranzuschicken.

Jedem Küchengärtner wird es die Erfahrung gelehrt haben, welchen Widerwärtigkeiten eine ununterbrochene Reihefolge von Erbsen (grüne Schoten) während der letzten Hälfte des Sommers ausgesetzt ist, und haben besonders diejenigen mit allen Unfällen, welche die Erbsen im Juli, August und September erwarten, zu kämpfen, deren Gärten eine hohe Lage und leichten Boden haben.

Durch die anhaltende Wärme, durch die gemeinhin trockene Atmosphäre und durch die verhältnißmäßig geringe Feuchtigkeit des Erdbodens jener Jahresperioden wird sowohl die Wurzel als die ganze Erbsenpflanze oft und unter gewissen

Digitized by Google

Bedingungen so sehr afficirt, daß dadurch der Saftumlauf ins Stocken geräth; auf der ganzen Oberfläche, sowohl des Stengels als der Blätter, sich ein weißer, staubiger Ueberzug erzeugt, der bei näherer Prüfung aber nichts weniger als ein kleiner parasitischer Pilz selbst ist, und der durch sein häufiges Vorhandensein dem Einsaugungs- und Abscheidungsproceß der Erbsenpflanzen in einem so hohen Grade entgegen wirkt, daß ihr Wachsthum eben so kümmerlich ist als ihre Früchte klein und schlecht sind.

In einem tiefer gelegenen Boden und bei einer Behandlung in der Kultur, wo die Strahlen der Sonne die Wurzeln nicht so unmittelbar und ununterbrochen treffen können, sehen wir jenes Uebel weniger hervortreten, weil in diesem Falle die Pflanzen durch eine größere Ausdünstung der Erde und durch eine davon abhängende, kühlere Luftschicht, welche sie umgiebt, nicht nur gesunder bleibt, sondern weil Beides auch der Erzeugung des erwähnten Parasiten wahrscheinlich (?) weniger förderlich ist *).

---

*) Ob meine Ansicht, daß unsere Sommer für die Kultur der Späterbsen nämlich im Allgemeinen zu trocken und der bei uns gewöhnliche Boden für dieselben zu leicht, richtig ist, beweist die Witterung, welche wir in diesem Jahre gehabt, und in dem Augenblick, wo ich dieß niederschreibe (am 10. Aug. 1838), leider noch haben, zur Genüge.

Digitized by Google

Auf Annahme dieser Ansicht gestützt, kultivire ich meine Späterbsen nach folgender Methode und Bedingungen.

Die Sorten sind oben angegeben. Zeit des Legens: vom halben Juni bis in die dritte Woche des Juli. Bedingungen bezüglich des Bodens: tiefer, Feuchtigkeit haltender und mürber Boden, der das Jahr zuvor gedüngt und in Kultur genommen worden ist. Nur wo diese Bodenverhältnisse vorhanden sind, ist auf sicheren Erfolg zu rechnen.

Nachdem das Land umgegraben ist, welches, wenn es sein kann, entweder kurz vor oder gleich nach einem Regen geschehen sollte, sonst aber des Morgens früh oder des Abends spät, wird dasselbe geharkt, mit einer Schippe festgeschlagen, oder mit

---

Am 15. Juli nämlich fing es bei einem Gewitter und nach ziemlich warmen Tagen an zu regnen, regnete mit Ausnahme des 2. August bis zur Hälfte desselben Monats nicht nur täglich, sondern oftmals so heftig, daß viele Gartenfrüchte in Folge der anhaltenden Feuchtigkeit verdarben und untergingen; noch mehr und am meisten aber das auf dem Felde liegende Getraide. Die Nächte waren kalt (das Reaumürsche Thermometer stand nicht selten auf +6°), die Tage kühl zu nennen. Hierbei gediehen aber die Erbsen ohne Ausnahme vortrefflich. Nichts von der Krankheit, von der sie in dieser Jahreszeit sonst befallen und zu Grunde gerichtet werden, war an ihnen zu bemerken, dagegen überall ein ungestörtes Wachsthum, Gesundheit und reichliche Frucht.

Digitized by Google

einem Tretbret festgetreten, sodann werden die beiden Linien für die Furchen geschnürt, sie selber aber 6 Zoll tief aufgezogen. Ist das Erdreich nicht sehr feucht, so werden dieselben mittelst einer Brause mehrmals bewässert, wodurch von den Rändern (der Furchen) soviel Erde mit hinein schwemmt, daß in der Regel nur 5 Zoll Tiefe bleiben. Hierauf werden die Erbsen in gleich weiten Zwischenräumen unter sich eingelegt, mit 2 Zoll Erde bedeckt und mit dem Harkenbalken mehr oder weniger festgedrückt, je nach der schwereren oder leichtern Beschaffenheit des Bodens. Um die Zeit, wo die jungen Pflanzen die Höhe von 4 Zoll erreicht haben, erhalten sie die Hälfte des übrig gebliebenen Theils der von den Furchen zurückgelassenen Erde und werden späterhin gestabelt und rein gehalten; wenn es nöthig an die Wurzel, bei trockner Luft an Stengel und Blatt aber täglich gegossen.

Das Graben des Landes, zur Zeit wo es am wenigsten austrocknen kann, ist, wie das Befestigen der Bodentheile, durch Anschlagen oder Treten, bei der Erziehung später Erbsen von großer Wichtigkeit; noch mehr aber das Legen in tiefe, zuvor stark bewässerte Furchen und das Befeuchten aller Theile der Pflanzen über der Erde. Diese Kulturangabe ist allerdings mühsam, allein wer Genuß ernten will darf auch die Mittel, durch die nur allein der Zweck erfüllt werden kann, nicht von der Hand weisen.

Digitized by Google

§. 183.

Die Bohne, gemeine Gartenbohne, Phaseole oder Vitsbohne. Phaseolus vulgaris Linn. *).

Die Bohne, als ein gleich der Erbse hochgeschätztes Küchengewächs, hat gleichwohl durch die langjährige Kultur und durch ihre Neigung sich mit ihres Gleichen zu vermischen, zwar eine sehr große Menge Spielarten erzeugt, die aber, insofern Boden, Standort, besonders aber das Klima einen so gewaltigen Einfluß auf ihre äußere Bildung und innere Beschaffenheit ausüben, nicht nur von verschiedenem Werthe sind, sondern bei denen es auch aus den angeführten Gründen unmöglich wird, sie in der, jeder derselben eigenthümlichen Form zu erhalten, und ist es deßhalb höchst unzuverlässig, auf eine gute Eigenschaft irgend einer Bohnenart zu rechnen, die man deshalb vielleicht aus einer entfernten Gegend erhalten oder hat kommen lassen. Solche Bohnen verlieren ihren Werth oftmals sehr bald, oder derselbe ist an ihnen auch wohl gar nicht zu bemerken, sobald sie in Kultur genommen werden.

Ich rathe daher Jedem, sich in dieser und jeder anderen Beziehung nur auf wenige, aber

*) Mayer, in seinem Deutschen Gartenbuche, Wien 1827, pag. 211, belegt die hier in Rede stehende Bohne irrigerweise mit dem lat. Namen Vicia Faba oder Phaseolus. Die erste Benennung gehört aber nur der Sau- oder Pferdebohne zu.

Digitized by Google

ihm als guten Sorten bekannte Bohnen zu, beschränken und den großen Haufen derselben den Versuchsgärten zu überlassen.

Aus der großen Mannigfaltigkeit der durch gegenseitige Vermischung des Blüthenstaubes entstandenen Bohnen sind verschiedene Eintheilungen hervorgegangen, die in der Hauptsache jedoch alle darin übereinstimmen, daß man ihnen vorzugsweise die Stengelbildung der Pflanze als Hauptunterscheidungszeichen zum Grunde gelegt hat; derselbe ist entweder windend oder sich nicht windend; jene nennt man allgemein Stangen-, diese Zwerg- oder Krupbohnen.

Hiernach zerfällt die Eintheilung:

A. in Stangenbohnen.

Charakter. Der sich von der rechten zur linken Hand um andere Gegenstände (Bohnenstangen) windende Stengel ist oftmals 8, 16 bis 20 Fuß hoch, je nachdem die Sorte ein mehr oder weniger luxuriöses Wachsthum hat. Der gemeinschaftliche Blumenstiel entspringt aus den Axillen der Blätter. Die Blumen stehen zu zwei sich gegenüber und bilden eine lockere Traube, die in den meisten Fällen kürzer als der Blattstiel, an welchem gedreiet die herzförmigen Blätter sitzen, ist. Die Farbe der Blumenkrone ist weiß, roth oder purpurfarben; die weißblumigen Bohnen enthalten jedoch die besseren Sorten für den Gebrauch der Küche. Die Blüthen hinterlassen eine Saamenhülle, die, wie das einzelne Saamen-

Digitized by Google

korn selbst, Bohne genannt wird, und die bei den verschiedenen Sorten eine verschiedene Länge von 4 bis 24 Zoll erreicht, dabei entweder platt gedrückt oder rund erscheint und bald eine glatte, bald eine rauhe Oberfläche (Schale) hat. Die Saamen sind eiförmig, bald rundlich, bald flach, weiß oder verschiedenfarbig.

Die besseren bei uns kultivirten Sorten sind: die weiße Schwerdt-, Schlachtschwerdt-, Schneidebohne; die ordinaire Schwerdt- oder Schneidebohne; die ordinaire Brechbohne; die schwarze Speck- oder Wachsbohne, eine vorzügliche Sorte; die kleine Perlbohne; die Prinzessinbohne; die Brechbohne ohne Faden, Phaseolus vulgaris major, Garth.-Verhandl. 17. Lief. pag. 247; die Spargelbohne, ebendaselbst, mit 1 Fuß 9 Zoll bis 2 Fuß langen Schoten; und die türkische oder arabische Bohne, Feuerbohne, Phaseolus multiflorus Lamark, Phas. vulgaris coccineus Willd., hat scharlachrothe Blumen, ist ergiebig und dauerhaft, erzeugt aber weniger schmackhafte Bohnen, daher nicht zu empfehlen.

Noisette theilt die Bohnen, wie hier angegeben, zwar auch in Stangen- und Zwergbohnen, giebt jeder Abtheilung jedoch noch 2 Unterabtheilungen, die er von der Farbe der Saamen ableitet. Nach ihm giebt es 1. Stangenbohnen, a) mit weißem, b) mit farbigem Saamen; 2. Zwergbohnen, a) mit weißem, b) mit farbigem Saamen.

Digitized by Google

Der Unterschied, den man zwischen Brech- und Schneidebohnen macht, ist willkührlich und von der Art dieselben zum Genuß zuzubereiten hergenommen.

Kultur. Insofern Indien das Vaterland der Bohne ist, mit Ausnahme der türkischen und Spargelbohnen, die aus Amerika abstammen sollen, hat dieselbe eine für unser Klima zartere Constitution als die im westlichen Europa wild wachsende Erbse, und erfordert ihre Erziehung daher auch eine größere Vorsicht und Sorgfalt. Die Art die Stangenbohnen zu legen ist verschieden. Jeder glaubt zwar, die seinige sei die Beste und vertheidigt seine Kulturmethode mit Gründen; allein ich meinerseits glaube dennoch, daß die Bohnen, ähnlich den Erbsen, auf einzelne Beete gelegt, der Art, sie in nebeneinander laufenden Parallellinien auf ganz großen Strecken an senkrecht eingesteckten Stangen zu ziehen, bevorzugt zu werden verdient. Im ersteren Falle erhalten die Pflanzen mehr Luft und Licht, sind gegen den Windbruch gesicherter und beim Pflücken der Bohnen weniger gefährdet umgebrochen oder zerrissen zu werden.

In Bezug auf den Vortheil, welchen mir die erste Methode vor der letzteren voraus zu haben scheint, verfahre ich dabei folgendermaßen:

Zur ersten Anlage wähle ich die wärmste, trockenste, geschützteste, dabei aber doch offene Lage des Küchengartens; den späteren Aussaaten da-

Digitized by Google

gegen ziehe ich vor, ihren Standort auf tiefer und kühler liegenden Boden anzuweisen, da ich gefunden habe, daß Bohnen Ausgangs Mai und Anfangs Juni in leichten Boden mit warmer Exposition gelegt, sehr viel gegossen werden müssen, wenn sie nicht vor der Zeit aufhören tragbar, die Schoten oder Hülsen selbst aber anfangen sollen, strohig, mithin ungenießbar zu werden.

Die Qualität des Bodens ist die der Erbsen, d. h. sie gerathen am besten in mittelmäßigem Erdreich. In reichem und frisch gedüngtem Boden wächst die Bohne zwar stark, trägt aber schlecht. Der Boden mag indessen sein wie er will, so ist es bei der Weichlichkeit der Pflanze sowohl als bei der des Saamens nicht rathsam, sie vor Ende Aprils in die Erde zu bringen, und selbst dann nur in kleinen Parthien; da bei kalter und feuchter Witterung der Saame in der Erde leicht in Fäulniß übergeht, ja selbst, wenn dieß auch nicht geschieht und die jungen Pflanzen wirklich hervorwachsen, diese doch nur Schwächlinge bleiben, welche von dem geringsten Frost zerstört werden. Je schwerer das Erdreich ist, je mehr sind frühe Aussaaten diesen Nachtheilen ausgesetzt. Um also in dieser Hinsicht sicher zu gehen, mache ich meine erste Aussaat in der letzten Woche des April, die zweite und größere zwischen dem 6. und 10. Mai, die dritte und Hauptsaat zwischen dem 16. Mai und 1. Juni, und die vierte und letzte Aussaat zwischen dem 6. und 9. Juli.

Digitized by Google

Zur ersten Aussaat bediene ich mich der ordinairen Brechbohne, zur zweiten und dritten gleichfalls dieser und der beiden Sorten Schwertbohnen, zur vierten aber ausschließlich wieder der Brechbohne; die übrigen Sorten, außer der Speck- und Wachsbohne, welche ich zuweilen als Stellvertreter in die zweite Aussaat nehme, gebrauche ich als Zwischenkultur, die türkische Bohne aber gar nicht.

Die Ernte der am 9. Juli gemachten Aussaat schlägt zwar nicht immer ein, jedoch auch nie ganz fehl, und ist mit ihr die Annehmlichkeit, junge Stangenbohnen bis zum Eintritt des Frostes immer frisch zu essen, verknüpft.

Nachdem das Land tief und locker umgegraben und geharkt ist, wird es in von Süden nach Norden streichende Beete von 3 bis 3½ Fuß Breite mit 2 Fuß breiten Fußwegen abgetreten, mit 2 Linien (nie mehr) 6 bis 8 Zoll von der Kante geschnürt und auf diesen die Stangen — welche nach der Individualität der Pflanze 10 bis 20 Fuß lang und verhältnißmäßig stark sein müssen — 2 Fuß unter sich entfernt, möglichst tief eingesteckt, entweder sich gegenüber oder im Verband und so, daß sich die oberen Enden nach der inwendigen Seite neigen und in einer Höhe von 7 bis 8 Fuß kreuzen (X). In dem obersten Winkel, welchen die Stangen gemeinschaftlich bilden, wird eine andere mit dem Beete überall parallel laufend der Länge nach hineinge-

Digitized by Google

legt und auf jedem Punkte, wo sie die beiden den Bohnen zum Anhaltepunkt gegebenen Stangen berührt, entweder mit einer Weide oder besser mit Bast festgebunden. Die Stangen, auf diese Weise gesichert, erhalten eine Festigkeit, die selbst bei dem stärksten Wachsthum der Pflanzen dem Winde und ihrer eigenen Schwere Widerstand leisten. Beobachtet man diese Vorsichtsmaßregel des Festbindens bei Bohnen mit luxuriösem Wachsthum nicht, oder man steckt die Stangen senkrecht in die Erde, so ist es unausbleiblich, daß eine Bohnenanlage, zur Zeit wo die Pflanzen ihre höchste Höhe und größte Schwere erreicht haben, nicht selten wie ein Feld, was der Feind verheert hat, aussieht. Nur bei Perl- und anderen weniger hochwachsenden Bohnen macht die Art sie zu unterstützen eine Ausnahme, und sind für diese lange Erbs- oder Stabelreiser ausreichend.

Wenn das Geschäft des Bohnenstangensteckens vollbracht ist, lasse ich um jede Stange eine kesselförmige Aushöhlung für die erste Aussaat 1 Zoll, für die späteren aber 1½ Zoll tief, 6 bis 8 Zoll im Durchmesser haltend, machen, lege in jede derselben 4 — 5 gute, gesunde Bohnen und bedecke dieselben mit der zuvor herausgenommenen Erde. Bei den frühsten Anlagen, wo man immer darauf bedacht sein muß, daß einige Pflanzen verloren gehen, lege ich vorsichtshalber wohl 6 bis 7 Bohnen um jede Stange, von denen ich, wenn

Digitized by Google

sie sämmtlich aufgegangen sind, die schwächsten entferne.

Der Raum zwischen den Bohnen kann in keiner Richtung zu groß sein, weil, wenn sie eng stehen, ein Theil der Blüthen unvollkommen bleibt und bei anhaltend feuchter Witterung fault.

Die, Gewohnheit, die Stangen zu stecken, wenn die Bohnen bereits 6 und mehrere Zoll hoch sind, finde ich verwerflich, aus dem Grunde, weil es alsdann unausbleiblich ist, daß die Wurzeln der jungen Pflanzen theilweise verletzt oder im Wachsthum gestört werden.

Auch ziehe ich es vor, die Bohnen in mit der Hand gemachte Vertiefungen zu legen, statt dieselben mit den Fingern in die Erde zu drücken oder mit dem Pflänzer zu legen. Im erstern Fall findet die junge Wurzel überall lockeren Boden, in den beiden letztern aber wird derselbe bis zu einem gewissen Grade festgedrückt.

Das Auflockern der Beete trägt zwar sehr zum guten Gedeihen der Bohnenpflanzen bei, allein es muß dieß Geschäft doch vorsichtig geschehen, damit dadurch die Wurzel nicht beschädigt werde. Bei zunehmendem Wachsthum werden die Bohnen angehäufelt, stets rein gehalten und wenn die Stengel durch den Wind von den Stangen losgerissen werden sollten, diese mit schwachem Bast und in der ihnen eigenthümlichen Windung von der Rechten zur Linken locker angeheftet.

Digitized by Google

Nachdem die Bohnenbeete abgetragen haben, werden die Stangen aufgezogen, die Stengel oder Ranken losgewunden, die brauchbaren Bohnen abgepflückt und die Stangen für den folgenden Gebrauch in Sicherheit gebracht. Zu Saamenbohnen bediene man sich der Sicherheit wegen des ersten Ansatzes.

B. Zwerg- oder Krupbohne.

Charakter. In der äußern Erscheinung ist die Zwergbohne der Stangenbohne sehr ähnlich, nur daß sie keinen sich windenden, sondern einen niedrigen, 1½ bis 2 Fuß hohen Stengel hat. Die Form der Blätter ist die der Stangenbohne. Die Blüthenstengel entspringen sowohl aus den Blattwinkeln als auch aus den Endspitzen der Pflanze. Die Blüthen sind entweder weiß, bläulich oder roth. Die ersteren sind die gewöhnlichsten und enthalten die hierher gehörenden Sorten, im Allgemeinen die gangbarsten und besten Bohnen. Die Früchte oder Schoten sind bei verschiedener Länge verschieden geformt, entweder platt, rund, scharf oder stumpf zugespitzt; auf der Oberfläche entweder glatt oder genarbt anzufühlen. Die Saamen sind weiß, schwarz, gelb, braun oder verschieden gefärbt.

Die besseren Sorten dieser Abtheilung sind: die Brechbohne; die frühe holländische Schwerdtbohne; die große Schwerdt- oder Schneidebohne; die Nierenbohne; die schwarze Bohne; die gelbe Bohne mit nicht zäher Hülse u. m. a.

Digitized by Google

Kultur. Obschon die Staudebohnen mit den Stangenbohnen einerlei Vaterland haben, sind sie dessenungeachtet doch weniger empfindlich gegen unser Klima, und insofern in ihrer Kultur verschieden von jenen. Sie verlangen zu ihrem besten Gedeihen gleichwohl einen mittelguten Boden; die meisten Sorten, besonders die frühen und Schneidebohnen, einen warmen Standort; nur die Nieren-, gelben und schwarzen Bohnen, wachsen für spätere Kulturen auch sehr gut auf niedrigem Boden, arten daselbst aber leichter aus als auf hohem.

Hinsichtlich der Lage sind die Krupbohnen anspruchsloser als die Stangenbohnen, indem sie mit Ausschluß derer, welche die Frühkultur bilden sollen, auch in dem Halbschatten hochstämmiger Bäume, ja selbst unter diesen wachsen und Früchte tragen.

Da sie, wie gesagt, härterer Natur als die Stangenbohnen sind, ihr niedrig bleibender Wuchs sich auch eher dazu eignet, sie mehr in Schutz gegen ungünstige Witterung und Kälte zu nehmen, so wird es möglich, sie mit mehr Gewißheit auf Aussicht eines glücklichen Erfolgs früher zu bauen und Früchte zu erziehen.

Ausgangs März, wenn die Witterung gut und beständig zu werden verspricht, sonst aber in der ersten Woche des April, bereite ich das Land zur ersten Aussaat, zur gelben und schwarzen Staudenbohne als die härtesten, nicht aber als die be-

Digitized by Google

sten, vor. Ich wähle hierzu in der Regel eine südlich gelegene Mauerrabatte, die, wenn sie locker gegraben und sauber geharkt worden ist, mit einer oder 2 Linien geschnürt und mit 18 Zoll weiten Entfernungen markirt wird. Auf den vorgezeichneten Punkten werden sodann 6 bis 7 Zoll breite und 4—5 Zoll tiefe Aushöhlungen gemacht, in jede derselben 6 — 7 Bohnen, gleich weit von einander, 1 Zoll tief gelegt und die gewonnene Erde um die Gruben vertheilt. Sind die Bohnen alle keimfähig, oder werden sie nicht durch ungünstige Witterung verhindert aufzugehen, so lasse ich nur 5 der besten Pflanzen davon stehen und ziehe die beiden übrigen heraus, halte Alles rein, lockre die nächste Umgebung der Pflanzeu auf und fülle die Gruben bei zunehmendem Wachsthum der Pflanzen zum Theil mit Erde an, jedoch nicht zu hoch, weil die Pflanzen, wenn sie um diese Jahreszeit zu tief stehen, leicht verderben (schwarze Beine bekommen).

Diese Methode, frühe Bohnen zu erzielen, hat den Vortheil, daß, außerdem daß die jungen Pflanzen in den Vertiefungen von Natur geschützt stehen, ich nebenbei auch noch im Stande bin, diesen Schutz mit leichter Mühe durch Decken zu vermehren, indem ich eine Glasscheibe, und wenn diese nicht genug ist, noch eine Matte darüber lege.

Ein anderes, aber weniger einfaches Mittel, die Zeitigung der Staudebohnen zu beschleunigen,

Digitized by Google

besteht in dem von mir im I. Bd. pag. 137 beschriebenen Frühkultur-Topf. Hierzu werden die Bohnen, wie bei den Früherbsen angegeben ist, Anfangs März in kleine Töpfe gelegt, in eine die Keimung befördernde Temperatur gebracht; wenn sie aufgegangen sind, aber an die Fenster eines temperirten Hauses oder unter die eines dergleichen Mistbeetkastens gestellt und möglichst viel mit der Luft in Berührung gebracht. Sind die Pflanzen nun hinreichend erstarkt, werden sie, so bald als es die Witterung erlaubt, auf eine Mauer- oder sonst warm liegende Rabatte ausgepflanzt und mit dem Frühkultur-Topf bedeckt u. s. w.

Wie angenehm es auch ist, sich auf dem einen oder dem anderen Wege früh Bohnen zu verschaffen, so ist es doch gerathener, dergleichen frühe, mühevolle Anlagen nur immer von geringem Umfange zu machen, da dieselben trotz aller Vorsicht, wenn auch nicht ganz fehlschlagen, doch nur selten einen vollständigen Ertrag geben. In Rücksicht dessen lasse ich gegen den 12. April eine zweite Aussaat von der ordinairen Brechbohne folgen, entweder auch vor einer Südmauer- oder an sonst einer warm und im Schutz liegenden Stelle des Gartens. Im letzteren Falle schnüre ich auf 4 Fuß breiten Beeten in 1½ Fuß weiten Zwischenräumen 3 Linien, auf welche ich je 4—5 Bohnen 18 bis 20 Zoll weit von einander und 1½ bis 2 Zoll tief lege, wenn sie aufgegangen

Digitized by Google

sind, von allem Unkraut rein halte, auflockere und anhäufle.

In der letzten Woche des April mache ich gleichzeitig mit der Hauptaussaat derjenigen Bohnen, welche ich trocken aufbewahren will, wozu ich vorzugsweise die Nierenbohne wähle, die bei großer Fruchtbarkeit gleichwohl sehr fleischige und wohlschmeckende Saamen erzeugt, eine andere Anlage der Schwerdt-Schneidebohne; in Bezug auf die Lokalität für beide Sorten jedoch mit dem Unterschiede, daß ich jene an einem niedrigen, diese, weil sie zarter sind und leicht faulen, an einem höheren und wärmeren Orte unterzubringen suche. — Die Nierenbohne hat das Gute, daß sie bei der Steifheit des Stengels ihre Schoten nicht auf die Erde legt, diese daher nicht faulen oder fleckig werden; dahingegen die Schwerdt- und Brechbohne mit sich leicht niederlegenden Stengeln und die Erde berührenden Schoten gegen feuchte Witterung sehr empfindlich sind, unter diesen Bedingungen daher sehr bald krank werden und verderben.

Bei anhaltender Trockniß des Erdreichs gieße ich die Saamenlöcher vor dem Legen nachhaltig an, weil, wenn dies unterbleibt, die Bohnen oftmals nicht eher keimen, als bis sie durch einen durchdringenden Regen dazu veranlaßt werden, wodurch man in seiner Zeitrechnung nicht selten arg gestört wird.

Eine besondere Aufmerksamkeit, bezüglich der

Digitized by Google

Reinerhaltung der Arten, erfordert die Saamenerzeugung, und muß man es sich in dieser Hinsicht zur Regel dienen lassen, alle diejenigen Bohnen, von denen man Saamen zur Fortpflanzung der Art erziehen will, möglichst isolirt zu stellen; indem Vermischung des Blumenstaubes verschiedener Arten sehr oft neue Spielarten erzeugt, die alte oder Stammform aber untergehen läßt. Diese Vorsichtsmaßregel bei Erziehung reiner Saamen ist auch auf die Erbsen, auf Kohlgewächse, kürbisartige und Salat-Pflanzen anzuwenden. —

Da ich hier nun einmal die Art, Saamen rein zu erhalten, erwähnt habe, mag es gleichwohl auch der rechte Ort und die rechte Stelle sein, ein Wort über das geeigneteste Alter derselben, bezüglich einer größeren Fruchtbarkeit der aus ihm hervorgehenden Pflanzen, zu sagen. Der Gegenstand ist von Wichtigkeit, und hängt ein reicher Fruchtertrag für viele Fälle allein von dem richtig gewählten Alter der Saamen ab. Pflanzen, die hierbei besonders concurriren, sind alle die, deren Saame viel öhlige Theile enthalten, wie z. B. die Bohne, die Erbse, die Melone, die Gurke, der Kürbis, mehrere Sommergewächse und Oelpflanzen.

Auf die Frage: Ist es wahr, daß überjährige Erbsen- und Bohnen-, und 4- bis 6jährige Melonen-, Gurken- und Kür-

Digitized by Google

bis-Saame einen reicheren Fruchtansatz geben, als einjährige Saamen derselben Art? kann man mit apodiktischer Gewißheit „Ja“ antworten, und glaube ich den Grund dieser Erscheinung darin zu finden, daß der in den Cotyledonen enthaltene Eiweißstoff, aus welchem die junge Pflanze ihre erste Nahrung zieht, und der besonders die Blatt- und Stengelbildung begünstigt und vermehrt, bei alten Saamen bereits verloren gegangen oder eingetrocknet ist. Der Saftumlauf solcher aus alten Saamen entsprossenen Pflanzen geht langsamer von statten, hat mehr Zeit sich zu Bildungssaft umzuwandeln und ist mithin mehr geeignet, die Fruchtbildung zu bewirken; gleichwie verdünnter Saft den aus frischen Saamen hervorgegangenen, so wie alle über ihre eigentliche Natur rasch und üppig wachsende Pflanzen führen, als Hauptgrund der Unfruchtbarkeit, oder eines gewissen Unvermögens zur Zeit Früchte zu tragen, anzusehen ist. Die Wahrheit dieses Satzes sehen wir vielfach an unsern Obstbäumen, namentlich am Weinstock, der Feige und an mehrern andern Pflanzen, hervortreten und bestätigt, bei welchen stets die kürzesten Glieder, mit gemäßigter Saftbewegung, die am meisten fruchtbaren sind.

In den Gartenbau-Verhandl. 4te Lief. pag. 275—80, befinden sich mehrere, die vorliegende Frage betreffende Erläuterungen, von denen ich

Digitized by Google

nur die des Prof. Treviranus heraus hebe. Derselbe bestätigt, daß aus den ihm bekannt gewordenen Versuchen und nach dem Zeugnisse der vorzüglichsten Schriftsteller die Nothwendigkeit, Melonen- und Gurkenkerne ein gewisses Alter erreichen zu lassen, bevor sie mit Erfolg und Hoffnung eines guten Fruchtansatzes gesteckt werden können, als vollkommen wahr und richtig. Er bestreitet dagegen aber auch die von den Schriftstellern angegebene Ursache, daß nämlich frische Kerne zu viel Flüchtiges und Wässriges haben, und deswegen zu stark und früh in Laub und Stengel treiben, indem er bei mehrmaliger Vergleichung einjähriger und dreijähriger Melonen- und Gurkenkerne keinen Unterschied der Farbe, der Consistenz, des Wassergehalts u. s. w. habe wahrnehmen können. Er leitet jene Erscheinung nur von einem starken Luxuriiren der aus jungen Saamen gezogenen Pflanzen ab, welches durch das Alter beschränkt werde, und beruft sich dabei auf den Brand im Getreide, den man durch alkalische, salzige, scharfe Substanzen und durch Altwerden der Aussaat mit Glück verhindere, wodurch nach seiner Meinung in der ersten Anlage der Pflänzchen das Ueberwiegen der ernährenden Organe, besonders der Rindensubstanz und der daraus gebildeten Theile, eingeschränkt werde. Das luxuriöse Wachsen bei Pflanzen mit getrennte Geschlechte, namentlich bei den Cucurbitaceen, habe aber eine verstärkte und alleinige Bildung

Digitized by Google

von männlichen Blüthen zur Folge, was auch aus den Beobachtungen von Th. Andr. Knight hervorgehe. Eine Wassermelone, erzählt derselbe, in einer sehr hohen Temperatur gewachsen, wuchs sehr üppig und brachte reichliche blos männliche Blüthen. Ein gleiches luxuriöses Wachsen findet aber auch bei Melonen- und Gurkenpflanzen aus jungen Saamen statt, daher auch ein gleiches Verhalten in Rücksicht auf Blüthenansatz. Ein zu hohes Alter aber bewirke das Gegentheil, wie dem Verfasser aus einem zuverlässigen Beispiele bekannt sei u. s. w.

Aus dem, was Treviranus über den Fruchtansatz alter und junger Saamen sagt, geht hervor, daß seine Meinung in der Hauptsache mit der meinigen übereinstimmt; nur über den Grund, welcher die gedachte Erscheinung hervorbringt, ist er anderer Ansicht, was für uns insofern aber weniger zu sagen hat, als es hier hauptsächlich nur darauf ankommt, festzustellen: ob nämlich alter Saame der genannten Pflanzen-Gattungen mehr zum Fruchtansatz inclinirt, als junger, was nach den darüber gemachten Erfahrungen allerdings wahr ist.

§. 184.

Die große Gartenbohne, Ackerbohne, Puffbohne, Pferde- oder Saubohne. Vicia Faba L. Faba vulgaris Münch.

Charakter. Die Saubohne (unter welchem Namen diese Pflanze in unserer Gegend

Digitized by Google

mehr als unter einem andern bekannt ist) ist gleich den zuvor genannten Hülsenfrüchten eine jährige Pflanze, die aus dem Orient stammt. Ihr eckiger Stengel erreicht eine Höhe von 1 bis 4 Fuß und darüber; die Blätter sind gefiedert und tragen vorn eine kleine Ranke oder Gabel. An den beiden Flügeln der Blumenkrone, welche sich in den Blattwinkeln befindet, ist in der Mitte ein schwarzer Fleck sichtbar. Die bald größeren, bald kleineren Saamenhülsen enthalten große, platte Saamen oder Bohnen, welche, wenn sie bei uns auch eben nicht sehr gesucht sind, in anderen Gegenden doch viel gegessen werden.

Sorten, welche man vorzugsweise in den Gärten zieht, sind 1) zur Frühkultur die frühe Mazagan*), Saubohne, frühe Zwerg-Ackerbohne, Noisette. Sie ist sehr ergiebig, nicht über 1 Fuß bis 18 Zoll hoch und (vielleicht) dieselbe, die man auch unter dem Namen der portugiesischen Saubohne kultivirt. Die grüne, lange Saubohne trägt nicht nur sehr gut, sondern ihre Bohnen sind selbst alt noch genießbar.

2) Zur Sommerkultur sind die besten Sorten die Windsor-Saubohne, mit zwar gewöhnlich nur 2 Bohnen in einer Hülse, allein dieselben sind sehr gut und diese Sorte die em-

*) Hat ihren Namen von der portugiesischen Stadt Mazagan an der afrikanischen Küste.

Digitized by Google

pfehlenswertheste für den Spätsommer und Herbst. Die holländische lange Saubohne trägt reichlich und ist zum gewöhnlichen Gebrauch die beste. Die grüne Windsor-Saubohne, Green Windsor oder Toker, hat mit der vorhergehenden Windsor Beau, Kentish Windsor, Small Spanish oder Mumford gleich gute Eigenschaften.

Kultur. Die Saubohne verlangt einen nahrhaften, jedoch nicht übermäßig frisch gedüngten, mehr tief als hoch gelegenen Boden und — bis auf die spätesten Anlagen — eine offene Lage. Die Zeit der Aussaat fürs freie Land ist unter unserem Himmelsstrich für frühe Sorten der März, für späte der Mai und Anfang Juni's. Später gelegt, geräth die Saubohne selten gut, man müßte ihr denn einen sehr niedrigen und etwas beschatteten Standort anweisen können. Da die Saubohnen wie alle übrigen Hülsenfrüchte im jugendlichen Zustande am besten für die Küche sind, so muß man die Aussaat davon nach dem Bedarf derselben einrichten und wiederholen.

Die gewöhnliche Art, die Saubohne zu legen und zu kultiviren ist die, daß man sie im Monat März, sobald es die Temperatur-Verhältnisse gestatten, auf das für sie zubereitete Land in Reihen mehrere neben einander, beetweise, oder als Einfassung von Zwiebel-, Morrüben-, Salat- und Spinatbeete legt. Die Abstände der Reihen- und Beetpflanzungen sind für

Digitized by Google

die frühen und niedrigen Sorten 1½, für die an Umfang größer und später werdenden Sorten aber 2½ bis 3 Fuß. Nach dem Größenverhältniß der Sorten richten sich auch die Dimensionen auf den Linien, die für die Zwergformen 2 bis 3, für die andern aber 4 bis 6 Zoll betragen sollen. Die Tiefe der Setzlöcher oder die für die Furchen, wenn man es vorzieht in solche zu säen, ist 1½ bis 3 Zoll, je nach der Zeit der Aussaat und nach der Art der Sorten selbst. Die Saubohnen werden, gleichviel wie man säet, immer nur einzeln gelegt. Das Reinhalten der Beete, das Behacken und Behäufeln der Pflanzen erhöht ihre Fruchtbarkeit, und muß deshalb so oft, als es sich nöthig macht, wiederholt werden.

Wenn die Saubohne dem Verblühen nahe ist oder man sieht, daß sie so viel Schoten, als sie ihrer Natur nach wohl tragen kann, angesetzt hat, so kneipt man, um das Größerwerden dieser zu erhöhen, die Spitze der Pflanze ein.

Frühe Ernten zu beschleunigen, verfährt man dabei so, wie ich es, denselben Gegenstand betreffend, bei den Erbsen angegeben habe.

Vierte Abtheilung. Vierter Abschnitt. Kürbisartige Pflanzen.

§. 185.

Die Familie der kürbisartigen Pflanzen oder Cucurbitaceen enthält 3 Gattungen, welche wir in unsern Gärten kultiviren; diese sind 1) die

Digitized by Google

Gurke, Cucumis sativus L., 2) die Melone, Cucumis Melo L.; 3) der Kürbis, Cucurbita Pepo L. Die Melone kann bei uns im Freien jedoch nur bedingungsweise, d. h. in sehr warmen Sommern und dergleichen Lagen, gezogen werden, wenn ihre Früchte roh und ohne Kunst zubereitet genießbar sein sollen. Sämmtliche Pflanzen der Cucurbitaceen sind getrennten Geschlechts, haben alle einen sehr luxuriösen Wuchs und lieben bei einer hohen Temperatur eine feuchte Atmosphäre. — Sie sind der Ausartung unter sich stark unterworfen und erzeugen daher eine Menge neuer Spielarten.

§. 186.

Die Gurke, gemeine Gurke, Cucumer oder Kümmerling. Cucumis sativus L.

Das Vaterland der Gurke ist Ostindien und die Tartarei. Um das Jahr 1573 kam sie nach England und von da zu uns herüber. Sie ist jedoch, wie uns die alte Geschichte lehrt, schon im grauen Alterthum bekannt und nicht nur allein von den Bewohnern des Morgenlandes im Allgemeinen, sondern auch von den Juden hoch geschätzt gewesen. Nichts desto weniger ist die Gurke aber auch noch bis auf den heutigen Tag eine Frucht, die von Jedermann gern gegessen wird, und giebt es wohl selten ein Gärtchen oder Besitzthum, wie groß dasselbe auch sein mag, wo man ihrer Kultur nicht eine gewisse Aufmerksamkeit schenkte.

Digitized by Google

Charakter. Der von Natur liegende, stark verzweigte Stengel ist mit kleinen Ranken oder Gabeln versehen, die sich seitlich der einzelnen Glieder entwickeln und sich, wenn sie irgend einen passenden Gegenstand finden, um denselben schlingen. Die gestielten Blätter sind lappig und die von den Lappen gebildeten Winkel gleich einem rechten. Die Blüthen entspringen aus den Blattwinkeln und sind entweder männliche oder weibliche. Die Frucht ist walzenförmig, von verschiedener Größe.

Sorten. Von den mancherlei Arten, welche bei uns bekannt sind, eignet sich nur eine kleine Anzahl zu einer sicheren Kultur im freien Lande, da andere von ihnen zu empfindlich gegen unser Klima sind, um sie dazu anwenden zu können. Die besten Sorten für vorliegenden Zweck sind demnach 1) die gemeine Gurke, Erfurter Gurke, mit einigen Unterarten; 2) die lange grüne Schlangengurke; 3) die Trauben- oder russische Gurke und 4) die von mir in den Gartenbau-Verhandl. Jahrg. 1, pag. 225 angeführte Gurke mit großer Frucht, Cucumis sativus var. mucrocarpus. Die übrigen Sorten, als z. B. die weiße Schlangengurke, die sehr weiße Gurke, die lange westindische oder brasilianische (?) Gurke, die engl. Non plus ultra oder prize fighter (Preisgewinner), welche wohl die frühste und feinste im Geschmack aller bei uns kultivirten Gurken

Digitized by Google

sorten ist, werden mit mehr Vortheil und Sicherheit auf dem Mistbeete gebaut. Hinsichtlich der früheren oder späteren Fruchtausbildung hat die Trauben- oder russische Gurke vor den übrigen für das freie Land sich eignenden Sorten den Vorzug, und ist dieselbe deshalb zur Frühkultur besonders zu empfehlen. Die Früchte sind nur klein.

Die gemeine oder Erfurter Gurke mit ihren Unterarten, steht der Traubengurke an Frühe zwar nach, allein da ihre Früchte ungleich größer werden, baut man dieselbe in den meisten Fällen sowohl als Früh- wie als Spätgurke.

Die grüne Schlangen- und die großfrüchtige Gurke sind zartere Sorte, und dürfen nicht vor dem halben Mai ausgesät werden.

Kultur. Die Gurken verlangen einen sehr weichen, lockern, mehr niedrigen als hohen Boden, eine warme und geschützte, jedoch offene Lage. Unter andern Umständen wird es schwer halten, Gurken zu einer gewissen Vollkommenheit zu erziehen. — Schwerer Boden, feuchte und kalte Witterung (man erinnere sich des Sommers 1838) machen, daß die Pflanzen kümmerlich wachsen, die Triebe wie die Früchte fleckig und faul werden. In Sandboden und hochliegenden Positionen wachsen die Gurken zwar, allein nur schwach mit kleinen, unvollkommenen Früchten. Um also dem, was die Gurkenpflanzen zu ihren besten Wachsthumszuständen nöthig haben, zu ent-

Digitized by Google

sprechen, dünge man das Land für sie im Herbst sehr stark mit altem Pferdedünger, wie man ihn gewöhnlich aus gebrauchten Mistbeeten gewinnt, setze demselben noch einen bedeutenden Theil beinahe in Verwesung übergegangener Baumblätter zu und grabe es recht tief um. So vorbereitet, bleibt das Land bis zum Frühjahr liegen. Um die Zeit, wo die Gurken gelegt werden sollen, also Ausgangs April und Anfangs Mai, wird es abermals tief umgearbeitet, wobei man sein Augenmerk ganz besonders auf Lockerheit und Zerkleinerung der Bodentheile zu richten hat, damit die Sonne jeden derselben möglichst erwärmen kann. Nachdem das Graben und Harken beendet ist, trete man das Land in Beete von 5 Fuß Breite mit 2 Fuß breiten Fußwegen ab. Weniger Raum sollten die Gurken nie haben, da sie, selbst bei mittelmäßigem Wachsthum, die Grenzen der Beete bald überschreiten und bei späterer Bearbeitung und Ernte leicht zertreten werden. Hat man auf diese Weise Alles zur Aussaat in Stand gesetzt, so wird auf die Mitte jeden Beetes eine Linie geschnürt, der natürliche Boden daselbst in einer 6 Zoll tiefen Furche herausgenommen, darauf 3 Zoll hoch mit einer guten und lockern Mistbeeterde wieder angefüllt, die Gurkenkerne 2 bis 2½ Zoll unter sich entfernt hinein gelegt und ½ bis ¾ Zoll hoch mit guter leichter Erde bedeckt und sanft angedrückt. — Wenn die Saamen alle aufgegangen sind und

Digitized by Google

die besseren Pflänzchen sich von den schlechteren unterscheiden lassen, werden letztere herausgezogen und von den übrigen nur so viel beibehalten, daß die Entfernung zwischen ihnen 8 bis 10 Zoll beträgt. — Man denke nicht durch näheres Beisammenstehen der Pflanzen um so viel Früchte mehr gewinnen zu wollen!

Wenn die Pflanzen das erste Blatt gemacht haben, werden sie mit der von der Furche zurückgebliebenen Erde angehöht und dies Geschäft so oft wiederholt, als es ihr Zustand zuläßt. In allem Uebrigen werden sie gleich andern Gewächsen stets rein gehalten und aufgelockert, dies Letztere jedoch nur in der Oberfläche, da ihre Wurzeln nicht tief streichen.

Damit der Wind sich nicht der Ranken bemeistere und sie auf einen Haufen werfe, halte man dieselben, wenn sie ungefähr 1 bis 2 Fuß Länge erreicht haben, mit hölzernen Haken fest.

Um den Anfangs ansehnlichen leeren Raum auf den Gurkenbeeten nicht unbenutzt zu lassen, pflanze ich auf den Rändern derselben 2 Linien Salat, der, wenn die Gurken sich so weit ausgebreitet haben, bereits geschlossen und verbraucht sein wird.

Da die Gurken bei warmer Luft und trockener Witterung viel Feuchtigkeit lieben, müssen sie oft und nachdrücklich begossen werden.

Außer dieser einfachen Methode, die Gurken zu legen und zu ziehen, bediene ich mich zuweilen

Digitized by Google

noch anderer künstlicher Mittel, ihr Wachsthum zu beschleunigen und ihren Ertrag sowohl zu sichern als zu erhöhen; dieselben sind für Ersteres das Keimen der Saamen, für Letzteres das Ziehen am Spalier.

a. Das Keimen der Saamen, als Mittel das Wachsthum zu beschleunigen, besteht nach meinen, über diesen Gegenstand gemachten Versuchen und Erfahrungen im Allgemeinen in Folgendem.

Die Agentien, welche die Keimung der Saamen befördern, sind Feuchtigkeit und Wärme; Trockenheit und Kälte, oder aber auch Nässe ohne den nöthigen Grad der Wärme, schließen das Keimen derselben dagegen aus. In dieser Beziehung hat man also bei den künstlichen Mitteln, welche das Keimen der Saamen für Pflanzen des freien Landes begünstigen oder früher wecken sollen, zuvor zu fragen: Ob der Wärmegrad des natürlichen Bodens auch von der Art ist, die in einem höheren Temperaturgrade sich bereits entwickelt habenden Saamen ohne Nachtheil ihres späteren Fortkommens demselben übergeben zu können? Denn, wollte man z. B. Saamen, die sich der kalten und vielleicht auch nassen Frühlingswitterung wegen in der sonst zu ihrer ersten Wurzelbildung benöthigten Zeit nicht entwickeln, durch künstliche Mittel keimen lassen und sie ohne weiteren Schutz in die Erde legen, so würde man seinen Zweck entweder gar nicht oder doch

Digitized by Google

nur zum Theil erreichen, indem der Unterschied zwischen der Temperatur, in welcher die Saamen gekeimt haben, und der, in welcher sie mit ihren Wurzel-Rudimenten den viel kälteren Boden gewinnen sollen, zu groß ist, als daß sie nicht in ihrem Wachsthum aufgehalten oder mindestens doch gestört würden. Besonders sind es die Cucurbitaceen, welche unter ihnen zusagenden Bedingungen zwar sehr rasch keimen, jedoch auch eben so empfindlich sind, wenn die Zustände der Umgebung entgegengesetzter Art, d. h. kalt und naß sind. Hieraus folgt nun der, für die künstliche Keimung wichtige Satz: daß, wenn man Saamen zum früheren Aufgehen anregen will, diese Vorbereitung zwar in einem höheren Medio als dem der äußeren Luft oder der freien Erde geschehen muß, allein daß man nun auch dafür sorge, daß die gekeimten Saamen eine Exposition finden, welche der früheren ähnlich ist.

Da sich meine Versuche und Erfahrungen, die ich über das Keimen der Saamen zur Gewinnung einer früheren Pflanze als Zweck derselben angestellt habe, vorzugsweise nur auf die Cucurbitaceen beziehen, so möchte ich, daß die Bemerkungen, welche ich mir über diesen Gegenstand im Allgemeinen zu machen erlaubt habe, hauptsächlich auch nur auf diese angewendet würden, indem die Mittel, welche zum Zweck der Pflanzenausbildung dienen, eben so verschieden, als die Pflanzen selbst sind.

Digitized by Google

In Bezug auf das Verfahren des Keimens selbst nehme ich diejenige Quantität Gurkenkerne, welche der beabsichtigte Gebrauch erfordert, menge sie mit ungefähr 4mal so viel angefeuchteten Sägespänen, thue das Ganze in einen Blumentopf und versenke denselben in einen Mistbeetkasten mit 30 bis 40° R. Bodenwärme. Nach Verlauf von 12 bis 20 Stunden, je nachdem die Saamen jung oder alt sind, haben sie sämmtlich einen ¼ bis ½ Zoll langen Wurzelkeim geschlagen, und werden sie nun an dem für sie bestimmten Ort gleich den ungekeimten Saamen ausgestreut. — Daß man bei dem Säen oder Legen die größte Vorsicht auf Erhaltung der sehr zerbrechlichen Wurzelkeime haben muß, versteht sich von selbst; dahingegen ist es gleichviel, ob dieselben unten, oben oder von der Seite gelegt werden; sie neigen sich unter jeder Bedingung der Erde zu und wachsen freudig fort. Unmittelbar nach der Aussaat werden die Saamen, damit sie von der Luft nicht leiden, mit einer lockern Erde ¼ Zoll hoch bedeckt und, wenn die Witterung trocken ist, sanft überbraust. Angedrückt darf die sie deckende Erdschicht nicht werden, weil dadurch viele Wurzelkeime verloren gehen würden.

Wie groß nun auch für viele Fälle der Vortheil ist, welcher durch das Keimen der Saamen bewirkt wird, so muß man aus oben bemerkten Gründen jedoch darauf bedacht sein, die Keimung

Digitized by Google

nicht früher eintreten zu lassen, als bis die natürliche Erdwärme die Aussaat sichert, und darf diese Operation, wenn der Gurkenanlage weiter kein besonderer als der natürliche Schutz des Gartens wartet, nicht vor dem halben Mai geschehen, indem gekeimte Gurkenkerne durch den Prozeß des Keimens nicht nur empfindlicher gegen jeden äußeren Einfluß geworden sind, sondern sie würden, da sie bei milder Witterung nicht selten in 24 bis 48 Stunden zu jungen Pflanzen hervorwachsen, der kalten Witterung unterliegen, wenn sie zu einer früheren Zeit gelegt worden wären. Nur wenn man Gelegenheit hat, die gekeimten Saamen in 4 Zoll tiefe und 6 Zoll im Durchmesser haltende Saamenlöcher zu säen und diese entweder mit Glasscheiben, Glocken oder mit Frühkultur-Töpfen zu bedecken, kann die Aussaat so früh als möglich stattfinden.

Besonders zweckmäßig und gute Dienste leistend ist mir das Ankeimen der Gurkenkerne alsdann geworden, wenn die auf dem gewöhnlichen Wege gemachte Aussaat durch Nachtfröste oder durch sonst ein Uebel zerstört wurde, und habe ich in solchen Fällen die Gurkenkerne oftmals erst zu Anfang und Mitte Juni legen können, gleichwohl aber eine gute Anzahl Gurken erhalten.

Um nachträglich eine Idee von der Großartigkeit des Gurkenbaues zu geben, wie er in der Gegend des Spreewaldes betrieben wird, entlehne ich aus den, von dem Kunstgärtner Freschke

Digitized by Google

in Lübbenau *) mitgetheilten und in die Verh. des Gartenbau-Vereins Lief. 21, pag. 323 aufgenommenen Notizen über Gurkenbau daselbst, Folgendes. Der Boden daselbst besteht aus einem Gemisch von Moor, Sand, Lehm, mitunter auch Thon, der durch den unermüdlichen Fleiß der Bebauer in günstigen Jahren wahrhaft erstaunenswerthe Resultate liefert, wovon unter Anderm der beispielsweise angegebene Ertrag eines Ackerstückes von 6 Magdeburger Morgen Flächeninhalt den Beweis liefert. Von dieser Fläche wurde im Jahre 1826, außer 300,000 Salz- und Pfeffergurken, 15 preuß. Scheffel Gurken-Saamenkerne zum Handel nach Hamburg und England gewonnen, wozu erfahrungsmäßig mindestens 64,000 Saat-Gurken gehörten, deren Schaalen mit den auf demselben Felde noch gebauten Runkelrüben einen Futterertrag für 2 Kühe auf 3 Monate lieferten, woneben überdieß noch an den Rändern der Beete eine große Masse von Salat und Petersilien-Wurzeln gezogen wurde. Der Gesammtertrag dieser 6 Morgen, in Verkauf und Nutzung, belief sich auf 328 Thlr. 10 Sgr. oder auf 54⅔ Thlr. pro Morgen.

§. 187.

Die Melone. Cucumis Melo L.

Das Vaterland der Melone wird von ver-

*) Lübbenau ist ein Städtchen im Spreewalde, ungefähr 16 bis 18 Meilen von Berlin.

Digitized by Google

schiedenen Schriftstellern verschieden angegeben. Einige sind der Meinung, die Melone stamme aus Asien und führen die Kalmückei als Vaterland der eigentlichen Melone, Armenien aber für die Canteloup an. Andere dagegen lassen die Melone aus Afrika abstammen und geben als natürlichen Standort für die Wassermelone (die eigentlich keine Melone, sondern ein Kürbis, Cucurbita Citrullus, ist) den Fuß des Kaukasus und Ostindien an. Dem sei jedoch wie ihm wolle, so steht wenigstens das fest, daß die Kultur im freien Lande nur jenseits des 43. Grades der Breite mit Sicherheit zu betreiben ist, und daß dieselbe für höhere Breitengegenden um so schwieriger wird, je weniger man ihr durch künstliche Mittel zu Hülfe kommt, oder je weniger man eine geeignete Wahl der Sorten trifft, da unter den Melonen sowohl, als unter so vielen anderen in Kultur genommenen Pflanzenarten, verschiedene Constitution und Eigenschaft Statt findet. Und wenn auch anzunehmen ist, daß dünnschaalige Melonen im Gegensatz der Canteloupen *), deren Schaale in der Regel dicker ist, dem Anbau im Freien mehr entspre-

*) Jacquin in seiner Monographie complète du Melon, Paris 1832, theilt die Melonen in 3 Gruppen. Die erste nennt er Cucumis Melo vulgaris, die 2te Cucumis Melo saccharinus, hierher gehören die Canteloupen, und die 3te Cucumis Melo nodorus.

Digitized by Google

chen: so kann ich aus mehrjähriger Erfahrung dagegen doch auch versichern, daß ich gleichwohl Melonen mit dicker Schaale zu einer außerordentlichen Größe und vollkommenen Reife — freilich aber nicht von so vortrefflichem Geschmack — im Freien erzogen habe.

Charakter. Die Melone ist im Allgemeinen der Gurke ähnlich, nur mit dem Unterschiede, daß die Melonenpflanze einen weniger robusten Wuchs hat, die Blätter mehr rundlich gelappt und in den Ecken gleichfalls zugerundet sind. — Die Frucht ist von sehr verschiedener Form, die gewöhnlichste ist die längliche; es giebt jedoch auch ganz runde Früchte. Die Epidermis oder Oberhaut derselben ist gleichfalls von der größten Verschiedenheit, sowohl in der Farbe, als in der äußeren Beschaffenheit. In ersterer Beziehung ist sie entweder aschgrau, weiß, gelb, grün oder mehrfarbig zugleich; in letzterer ist sie entweder eben oder uneben, glatt oder haarig, mit Auswüchsen oder Rippen versehen, je nachdem sie zu dieser oder jener Race gehört.

Was nun die Angabe der Wahl derjenigen Sorten anbetrifft, die sich vorzugsweise zur Kultur im freien Lande eignen, so wie ihre Erziehung vom Saamen bis zur Fruchtreife, so werde ich mich dabei auf das beziehen, was ich der Gesellschaft des Gartenbau-Vereins in der 25sten Lief. ihrer Verhandl. pag. 208—16 über diesen Gegenstand vorgelegt habe.

Digitized by Google

Seit ungefähr 7 bis 8 Jahren habe ich mich bemüht, Melonen im Freien ohne alle künstliche Wärme zu erziehen; in wie weit mir dieser Versuch gelungen ist, welche Erfahrungen und Beobachtungen ich dabei gemacht und welche Behandlungsweise ich dabei angewendet habe, mögen nachfolgende Mittheilungen zeigen.

Boden. Melonen, welche man nach der üblichen Weise auf Mistbeeten, oder nach Art der Engländer in heizbaren Gruben zieht, erfordern einen sehr guten und reichen, mit etwas leichter Erde gemengten Boden; ja ich habe sogar nach Art der Perser und Chinesen den Taubenmist dabei angewandt, und einen außerordentlich hohen Ertrag davon gehabt.

Allein ganz anders verhält es sich mit den bei uns im Freien zu erziehenden Melonen. Die Wurzel, als dasjenige Organ der Pflanze, durch welche derselben nicht nur der wichtigste Theil ihrer Nahrung zugeführt wird, sondern die ihr auch diejenige Stabilität geben muß, die sie zur Erhaltung nöthig hat, befindet sich nur dann in ihrem eigentlichen Elemente gesund und wohl, und übt die ihr von der Natur angewiesenen Funktionen nur alsdann vollkommen auf den über der Erde befindlichen Theil der Pflanze aus, wenn in dem ihr angewiesenen und sie umgebenden Boden diejenigen Stoffe vorhanden liegen, welche ihrer Organisation und Individualität angemessen sind und unter bestimmten Bedingungen zu-

Digitized by Google

sagen. In dieser Beziehung nun aber erfordert eine Melonenpflanze, die wir der freien Atmosphäre und der natürlichen Wärme des Bodens unseres Klima's anvertrauen wollen, ein ganz anderes Erdreich, als dasjenige ist, welches wir ihr, wie oben erwähnt, auf Mist- und andern Warmbeeten geben, und habe ich nach meiner Erfahrung eine, zu diesem Zweck erforderliche Erdmischung, welche aus 3 Theilen Lauberde und 1 Theil verrottetem Pferdemist bestand, immer als die dienlichste und der Pflanze am meisten zusagende gefunden.

Denn da der Melonenpflanze unter unserem Himmelsstriche nicht leicht etwas mehr Nachtheil bringt, als eine zu große und anhaltende Feuchtigkeit, so ist es bei der hier erwähnten Kultur auch die erste und wichtigste Aufgabe, diesem Uebel kräftig entgegen zu wirken; man würde dies aber nie erlangen, wenn man sich nicht vor allen anderen Dingen einer leichten, jedoch nahrhaften Erde dazu bediente, die vermöge ihrer Porosität eben so leicht von der Sonne durchwärmt, als von der etwa in ihr vorhandenen Feuchtigkeit befreit werden kann. Damit die Erde um so lockerer bleibe, lasse ich dieselbe zuvor nie sieben, noch sonst auf irgend eine Weise reinigen, sondern verwende sie so, wie sie mir die Erdmagazine nach 2 Jahren liefern. Hierdurch bewirke ich, daß sich die Wurzeln nicht nur leicht und nach allen Richtungen hin ausbreiten, die Son-

Digitized by Google

nenstrahlen und die Luft ungehindert darauf wirken kann; sondern die Lockerheit des Bodens weist, wie ich eben bemerkt habe, der etwa vorhandenen Feuchtigkeit gleichzeitig auch den Weg an, bald und schnell zu entweichen, wodurch die Pflanze gesund erhalten wird und nicht so leicht in Gefahr geräth, ein Opfer der Stammfäulniß — eines sehr bösen Uebels bei der Melonen-Kultur im Freien — zu werden, das leider aber nur da gar zu oft entsteht, wo man schwere und fette Erde dazu verwendet, die folglich weniger austrocknet, daher sehr bald in einen stagnirenden Zustand übergeht, der beinahe immer den Tod der Pflanze zur Folge hat.

Wahl der Sorten. Nächst der richtigen Qualität des Bodens wird der günstige Erfolg einer Melonen-Anlage im Freien am meisten durch die Sorte selbst bedingt.

Von der großen Menge der Varietäten, die wir von den Melonen kennen und die die Franzosen in neuerer Zeit wieder versucht haben unter gewisse Abtheilungen zu bringen *), haben unbedingt die den Vorzug, welche nach dieser Classification zur ersten Gruppe, nämlich zu den Melons communs maraichers ou français (Cucumis Melo vulgaris) und in einzelnen Fällen auch zur dritten Gruppe, zu den Melons inodores (Cucumis Melo inodorus) gehören. Zwar ist es mir

*) Siehe oben die Eintheilung von Jacquin.

Digitized by Google

auch einige Mal gelungen, außer der Netzmelone mit gelbem Fleisch und der kleinen frühen Zuckermelone, Cantaloupen, namentlich die große Orangen-Cantaloupe und dieser ähnliche Spielarten zu ziehen, allein immer habe ich doch gefunden, daß sich Sorten der 1sten und 3ten Gruppe angehörend, weit mehr zur Kultur im Freien eignen, als irgend eine der Cantaloupen.

Im Sommer 1834, der durch seine hohe Temperatur dem Melonenbau besonders günstig war, gelang es mir selbst einige grün- und weißfleischige Melonen (sonst weichlicher und empfindlicher) zu bauen, die an Feinheit des Geschmacks sowohl, als an allen übrigen einer guten Melone zukommenden Eigenschaften, unübertrefflich waren, und zeichneten sich unter ihnen ganz besonders die Melonen von Sarepta*) und zwei Sorten Barbaresken aus, beide sonst zart in der Kultur und nicht durchgängig bekannt.

Der Grund, weshalb sich die Cantaloupen weit weniger als viele andere Arten der 1sten

*) Die Melone von Sarepta zeichnet sich besonders durch eine sehr dünne Schaale aus, ist außerordentlich gewürzhaft und hat weißes Fleisch. — Mährische Brüder, unter der Regierung des Kaisers Paul in Rußland, bis an die Küsten des Kaspischen Meeres verschlagen, sollen sie dort, wohin sie aus Persien in großer Menge gebracht werden, zuerst kennen gelernt, und später nach Sarepta verpflanzt haben.

Digitized by Google

und 3ten Gruppe nach Jacquin für das freie Land passen, mag nicht allein in der, in den meisten Fällen sehr dicken Schaale, welche das Fleisch dieser Sorte umgiebt, liegen, sondern auch in der späteren Einwanderung derselben (1495 wurden die Cantaloupen durch Karl VIII. von Italien nach Frankreich gebracht, von wo aus sie sich später über Spanien, England und Holland nach Deutschland verbreiteten), wodurch sie ihrem National-Typus mehr oder weniger treu geblieben sind und in einem geringeren Grade von den Eigenschaften angenommen haben, die sie befähigen unser Klima zu ertragen. — Hierbei mag die Bemerkung dienen, daß die Cantaloupen weit weniger der Verbastardirung sowohl unter sich, als mit Arten der anderen Gruppen unterworfen sind, was somit ein Mittel zur Reinerhaltung der Race ist.

Auswahl des Saamens. Um nicht das zu wiederholen, was man bezüglich des Alters des Melonen-Saamens im Allgemeinen zu berücksichtigen hat, verweise ich darin auf den, diesen Gegenstand betreffenden und bei der Bohnenkultur schon abgehandelten Artikel zurück, woselbst es dargethan ist, daß alter Melonen- und auch Gurkensaame da vorzuziehen ist, wo es auf einen reichen Fruchtertrag abgesehen ist. Indessen darf man hieraus nicht etwa folgern, daß, je älter der Saame, desto mehr auch Früchte erzeugt werden müssen. Zwar besitzen

Digitized by Google

die Melonensaamen die Fähigkeit, ihre Keimkraft bis zum 20sten Jahre und darüber zu behalten; allein dagegen habe ich auch die Erfahrung gemacht, daß über 10 und 12 Jahre alte Saamen der Melone nur oft armselige, kranke und verkrüppelte Pflanzen gegeben haben, die keineswegs zur Erzeugung reichlicher und guter Früchte tauglich waren, die sich aber noch weit weniger für vorliegenden Zweck, d. h. für die Kultur im freien Lande, qualificiren.

Hierzu sind unbedingt junge Saamen des vorigen oder höchstens des vorvorigen Jahres die geeignetsten. Aus diesen gehen stets gesunde, kräftig und rasch wachsende Pflanzen hervor, die bei einer erhöhten Lebensthätigkeit und bei einem größeren Wurzelvermögen auch eher im Stande sind, den Hindernissen Trotz zu bieten, die ihnen etwa das Klima entgegenstellen möchte, und dadurch nicht so leicht in Gefahr gerathen, von demselben überwunden zu werden.

Erziehung der jungen Melonenpflanzen und Behandlung derselben bis zur Zeit, wo sie ins freie Land gepflanzt werden. Eine der wichtigsten Perioden bei dem Anbau der Melonen im Freien bleibt unbestreitbar die, in welcher die jungen Pflanzen zur Aufnahme ihres späteren Standortes vorbereitet werden. Denn da es bei denselben, als einjährigen Gewächsen, ganz besonders darauf ankommt, den Saft, welchen sie zu einer erhöheten Ausbil-

Digitized by Google

dung ihrer kurzen Lebensdauer unter unserem Himmelsstriche zu verwenden nöthig haben, in größtmöglicher Menge und Vollkommenheit darzustellen *), was aber nur in Pflanzen eines vorgerückten Alters stattfinden kann: so ergiebt sich daraus die Wichtigkeit dieser Operation, der es vorbehalten ist, jener Anforderung zu entsprechen, schon von selbst. — Demnach verfahre ich folgendermaßen:

Den 6ten April lege ich die zur Anlage bestimmten Saamen entweder in kleine Töpfe oder auf ein bereits dazu eingerichteten Warmbeet in die Erde, und sorge zunächst dafür, daß sie beim Aufgehen nicht zu sehr und zu geil in die Höhe wachsen. Nachdem sie ihre Cotyledonen vollkommen ausgebildet haben, werden sie ohne alle Beschädigung der Wurzel heraus genommen, einzeln in kleine, 2 bis 3 Zoll im Durchmesser haltende Töpfe, mit leichter Erde angefüllt, gesetzt und bis an den Rand derselben abermals warm eingefuttert. So bald sie hier das erste Paar Blätter, außer den Saamenblättern, vollständig entwickelt haben, kneipe ich ihnen die Verlängerung des Stengels über denselben aus, um dadurch das Austreiben zweier Seitentriebe oder Glieder zu bewirken. Von nun an werden sie, so oft sie den Topf mit Wurzeln angefüllt haben, mit Bei-

*) Siehe die Transact. of the Hort. Society of London. Vol. I, Pars IV.

Digitized by Google

behalt des ganzen Ballens in größere Töpfe verpflanzt, wenn es erforderlich ist, mit Wasser versehen und so viel als nur immer möglich mit der äußeren Luft in Berührung gebracht, damit die Pflanzen aufs Aeußerste gestärkt werden und die beiden Seitentriebe eine verhältnißmäßige Dicke zur Länge erhalten. Bei dieser Behandlung werden sich die Melonenpflanzen bis zur Zeit, wo sie ins Freie kommen sollen, nicht nur bedeutend verzweigt und nicht selten Blüthen und Früchte (die man jedoch gleich beim Entstehen, um die Pflanze nicht unnützerweise zu schwächen, unterdrücken muß) angesetzt haben, sondern es wird sich bei ihnen nun auch bereits eine solche Menge Saft angehäuft haben, wie sie in der zunächst darauf folgenden Periode zur Bildung der Früchte bedürfen.

Wenn man mir nun zugiebt, daß dieses von mir befolgte Verfahren, die Anhäufung des Saftes bei einjährigen Gewächsen zu bewirken, ein zweckmäßiges ist, so wird man mir auch einräumen müssen, daß 6 Wochen alte Melonenpflanzen — ich bringe dieselben nämlich zwischen dem 16ten nnd 18ten Mai an den Ort ihrer Bestimmung — bei sorgfältiger Pflege zur Kultur im Freien weit tauglicher sein werden, als solche, die vielleicht 14 Tage alt, dazu benutzt worden wären. Denn diese würden unter günstigen Bedingungen zwar auch wachsen und Früchte ansetzen, sie jedoch eben so selten zur Reife bringen, als jene,

Digitized by Google

die aus Saamen erzogen werden, welcher gleich an Ort und Stelle gelegt wurde; daher ich diese Kulturmethode, deren günstiger Erfolg rein von Zufälligkeiten abhängig, mithin sehr unsicher ist, durchaus verwerflich finde.

Außer der vorerwähnten Methode, die Melonenpflanzen zur Aufnahme ins freie Land vorzubereiten, was theilweise, wie wir gesehen haben, durch mehrmaliges Verpflanzen in andere Töpfe geschieht, habe ich im Jahre 1830 — 31 noch einen anderen Versuch gemacht, über den ich, da derselbe nicht nur sehr günstige Resultate lieferte, sondern weil ich ihn vorher auch noch nie ausgeführt oder beschrieben gefunden habe, hier eine kurze Erklärung gebe.

Bei aller Sorgfalt des Versetzens der jungen Melonenpflanzen aus einem Topf in den andern, ist es oftmals doch nicht zu verhindern, daß die Wurzeln und Ballen nicht mehr oder weniger verletzt werden; auch leiden die jungen Wurzeln, besonders die, welche den Boden des Topfes berühren, durch Feuchtigkeit oder kalte Luft, und werden alsdann leicht schwarz, und das Wachsthum geräth so lange ins Stocken, bis sich am obersten Theil des Wurzelstockes wieder neue Gefäße gebildet haben. Um nun diesem Uebel vorzubeugen, habe ich mich folgenden Mittels bedient.

Zwischen dem 2ten und 4ten Mai, nachdem die Melonenpflanzen bereits schon 2 Mal die

Digitized by Google

Töpfe gewechselt haben, werden sie aus denselben in 8 Zoll im Durchmesser und 5 Zoll Höhe haltende, von rohen und ziemlich starken Weiden sehr leicht geflochtene Körbe *), die mit leichter aber nahrhafter Erde angefüllt sind, gepflanzt. Diese Körbe werden sodann auf einen temperirten Mistbeetkasten, den Fenstern möglichst nahe, bis an den Rand eingefuttert, zur rechten Zeit mit Wasser versehen, wenn es nöthig ist, beschattet und sehr fleißig und stark der freien Luft, der sie ja nun bald ganz angehören, ausgesetzt. In den vorbemerkten Körben gedeihen die Pflanzen außerordentlich; es bilden sich in ihnen zahlreiche, kräftige und gesunde Wurzeln, die Pflanze geräth nie in einen Zustand von Schwäche und ist auch weit weniger dem Nachtheil einer übergroßen Feuchtigkeit Preis gegeben; daher werden auch nicht selten Blüthen und Früchte sichtbar, die man aber, wenn sie zu früh erscheinen, aus dem schon angeführten Grunde, sogleich fortnehmen muß.

Anlage der Beete zur Aufnahme der Meldnenpflanzen. Mit Bezug auf das wichtige Erforderniß, die Melonen im freien Lande vor zu großer und anhaltender Feuchtigkeit zu

*) Der Preis eines solchen Korbes betrug 1 Sgr. 6 Pf., und hatten dieselben nebenbei noch den Nutzen, daß kein Maulwurm (Gryllus gryllotalpa. L.) zu der Pflanze kommen konnte.

Digitized by Google

bewahren, nehme ich zur Unterlage der Beete Baumblätter, am liebsten solche, die wo möglich nicht nur schon 6 bis 8 Monat auf einem Haufen gelegen haben, sondern die auch außerdem mit allem Abgang aus dem Garten, als abgefallenen und abgeschnittenen Baumzweigen, kleinen Steinen, Holz- und Rasenstücken, kurz mit Allem, was den Abzug einer zu großen Feuchtigkeit befördern helfen kann, gemischt sind. Die Beete werden an einem der Melonenkultur günstigen Ort, also an einem solchen mit südlicher Exposition, der nicht nur gegen die Nordseite, sondern wo möglich auch gegen Osten geschützt ist, bei beliebiger Länge mit 5 Fuß Breite, vorn 6 und hinten 8 Zoll Höhe angelegt, und zwar zunächst durch gleichmäßige Verbreitung jener Blätter, die, wenn sie etwa trocken sind, recht nachhaltig begossen und so lange fest getreten werden, bis sie die genannte Höhe erreicht haben. Nachdem sodann die Seiten des Beetes nach der Schnur in Linie gebracht und fest geschlagen worden sind, wird von der unter dem Abschnitt „Boden" angeführten Erdmischung 8 bis 9 Zoll hoch darauf gebracht, jedoch auch so, daß sie sich wie die Blätter nach vorn hin um 2 Zoll neigen, damit die Feuchtigkeit besser ablaufen und die Sonne auf Erwärmung der Erde etwas mehr wirken könne.

Nachdem die Anlage der Beete somit hergestellt ist, wird in der Mitte derselben eine Linie

Digitized by Google

geschnürt, auf welcher die Melonenpflanzen sammt den Körben in 6 Fuß weiter Entfernung von einander eingelassen, und wenn es nöthig ist, beschattet werden. Bei etwas günstiger Witterung wird man finden, daß, wenn man nach 6 bis 8 Tagen die Erde von den Seiten der Körbe etwas zurücknimmt, die Wurzeln das leichte Flechtwerk jener durchdrungen haben und ohne Hinderniß sich in der frischen Erde ausbreiten. Späterhin verfaulen die Körbe.

Um den vorläufig leeren Raum der Beete ober- und unterhalb der Melonenpflanzen nicht unbenutzt zu lassen, kann man daselbst Salat pflanzen, der hier nicht nur sehr gut wird, sondern der Anlage selbst auch durchaus keinen Schaden zufügt, da zu der Zeit, wo die Melonen den Salat erreichen, derselbe seine Köpfe bereits geschlossen hat und abgeschnitten ist.

Fernere Behandlung der Melonenpflanzen. Am Eingange der hier beschriebenen Kulturmethode habe ich die Stammfäulniß als eine unbedingt den Tod der Pflanze herbeiführende Krankheit erwähnt, und daß sie beinahe immer durch zu viel anhaltende Feuchtigkeit erzeugt werde. Um daher meine Pflanzen, besonders den Stamm, als den empfindlichsten Theil derselben, gegen die nachtheiligen Einwirkungen des Regens sowohl, als auch gegen die rauhe Luft etwas zu schützen, setze ich über jede derselben eine, durch 3 unten zugespitzte Kerb- oder

Digitized by Google

Lufthölzer getragene Glasglocke, welche unten 10 Zoll Weite und ungefähr eben so viel Höhe hat. Dadurch, daß die Glocke gleichsam schwebend über der Pflanze erhalten wird, haben die Seitentriebe Raum genug, sich ungehindert auszubreiten und zu verlängern, welches, wenn die Pflanzen erst einmal eingewurzelt sind und sich mit der äußeren Luft befreundet haben, außerordentlich schnell und kräftig geschieht.

Die weitere Behandlung der Melone im freien Lande ist von der auf Mistbeeten üblichen wenig verschieden, nur daß ich sie im Ganzen weniger, und wenn ich die Absicht habe, allein große Früchte zu erzielen, gar nicht beschneide, indem ich immer gefunden habe, daß Pflanzen, die für das freie Land aus frischen Saamen herangezogen sind, weit weniger das Messer vertragen, als aus alten Saamen gezogene und fürs Mistbeet bestimmte Pflanzen. Deshalb kneipe ich gewöhnlich auch nur die 2 ersten Seiten- oder Muttertriebe hinter dem 8ten Auge ein, gestatte aber allen übrigen, mit Ausnahme ganz schwacher, verkrüppelter oder monströser, eine ungestörte jedoch gleichmäßige Verzweigung nach allen Seiten, und suche besonders die Blätter, als die zur Lebensverrichtung der Pflanze sehr wichtigen Organe, vor dem Abbrechen dadurch zu schützen, daß ich die sämmtlichen Ranken in der Oberfläche der Erde mit kleinen Haken befestige. Durch diese Befestigung sind die Triebe und mit ihnen theil-

Digitized by Google

weise die Blätter nicht nur gegen den Wind geschützt, sondern ersteren ist dadurch auch ein Mittel gegeben, Wurzeln zu schlagen, um sich mit neuer Nahrung zu versehen.

Begossen werden die Pflanzen mit großer Vorsicht, äußerst selten, und dann nur immer mit solchem Wasser, was wenigstens einen Tag in der Sonne gestanden hat. Ausnahmsweise jedoch begieße ich solche Pflanzen weit häufiger, die mir große Früchte bringen sollen. Wenn dieselben den Umfang eines Eies erreicht haben, müssen sie auf etwas hohe Unterlagen, wozu ich 2 bis 3 Zoll große Brettstückchen nehme, gelegt werden, damit zwischen ihnen und dem Beete die Luft frei durchstreichen und keine Feuchtigkeit des Bodens sie berühren kann.

Bei dieser Behandlung habe ich, so lange ich Melonen im Freien kultivire, nicht nur alljährlich eine außerordentlich ergiebige Ernte gehabt, sondern die Früchte, welche gewöhnlich in der 2ten Woche des Augusts anfingen zu reifen, waren größtentheils auch von so vorzüglichem Geschmack und solcher Größe, daß sie die Bewunderung der Kenner und Liebhaber auf sich zogen *).

*) Zur Bestätigung dessen mögen folgende Angaben dienen:

Im Jahre 1830 den 25. August (ich befand mich dazumal in Paretz, einem Königl. Schlosse und Lieblingsaufenthaltsorte Sr. Maj. des Königs) schnitt ich

Digitized by Google

§. 188.

Der gemeine Kürbis. Cucurbita Pepo L.

Von den kürbisartigen Pflanzen, welche in den Küchengärten gebaut werden, ist die Gattung

---

eine von den im Freien gereiften Melonen, 8½ Pfd. schwer, ab. Da sich Se. Maj. der König gerade in Paretz aufhielten, hatte ich die Ehre, dieselbe auf die Königl. Tafel geben zu dürfen, wobei Se. Excellenz der dazumal noch lebende Hofmarschall und Intendant der Königl. Schlösser und Gärten Herr Baron v. Maltzahn die Gnade hatte zu bemerken, daß vorliegende Frucht im Freien meines Küchengartens gereift sei. Durch diese Aeußerung Sr. Excellenz aufmerksam gemacht, beehrte mich Se. Maj. der König im Gefolge aller übrigen anwesenden hohen Herrschaften noch an demselben Tage mit Allerhöchst Ihrer Gegenwart, und ließen sich durch mich an Ort und Stelle hinführen, wo jene Melone gewachsen war. Se. Maj. der König sowohl als alle übrigen hohen Anwesenden, wurden durch die Zahl und Größe der sich hier vorfindenden Melonen, wie es schien, nicht nur sehr angenehm überrascht, sondern Allerhöchstdieselben gaben mir auch Ihre Zufriedenheit darüber zu erkennen.

Bis zum Jahre 1834 blieb sich der Ertrag meiner Melonenbeete im Freien immer ziemlich gleich; zuweilen hatte ich einige der kleinen Sorten Melonen schon zu Ausgang des Juli reif, dahingegen andere größere Arten, die ich versuchsweise angezogen hatte, aber nur erst im September oder auch wohl gar nicht reif wurden. Allein ausgezeichnet günstig der Melonenzucht im Freien war, wie ich schon weiter oben bemerkt habe, der Som-

Digitized by Google

der wirklichen Kürbisse diejenige, welche bei dem stärksten Wuchs die größten und der Form nach die mannichfaltigst gestalteten Früchte trägt, die aber gleich den Melonen so sehr in einander übergeben, daß es bei vielen Sorten schwer hält, sie rein zu erhalten. Indessen sind es auch nur wenige, welche wirklich des Genusses wegen für den Menschen angebaut werden, mehr dagegen zum ökonomischen Gebrauch und zur Zierde der Gärten.

Das Vaterland des gemeinen Kürbis soll nach Einigen Ostindien, nach Anderen die Levante sein.

Charakter. Stengel- und Blattbildung haben im Allgemeinen viel Aehnlichkeit mit den

---

mer 1834, und werde ich mit Bezug darauf noch einige Beispiele von Melonen anführen, wie ich sie dazumal abgeliefert habe:

Den 7. September 1834 eine Melone, 22 Pfd. schwer, an den Gartenbau-Verein geschickt.

Den 23. Septbr. 1834 eine Orangen-Canteloupe zur Tafel Sr. Maj. des Königs geliefert, 21 Pfd. schwer und 2 Fuß 6 Zoll im Umfang.

Außer mehreren andern Melonen, welche ich dem Herrn Garten-Direktor Lenné nach Sanssouci geschickt habe, erhielt derselbe auch noch am 30. Septbr. 1834 eine 26 Pfd. schwere Frucht.

Ich habe im Sommer 1834 Melonenpflanzen gehabt, von denen mir eine einzige zwischen 76 und 80 Pfd. Früchte lieferte.

Digitized by Google

Gurken und Melonen, jedoch läßt sich mit Bestimmtheit keine Form angeben, die auf alle Sorten dieser Gattung paßt, nur daß der Stengel gleichwohl in den meisten Fällen ein kriechender oder kletternder mit einem sehr luxuriösen Wuchse *) ist. Die Frucht ist, wie bemerkt, sehr verschieden, bei dem gemeinen Kürbis jedoch nur entweder rund oder oval.

Sorten. Abgesehen von den zahlreichen Arten und Varietäten der Kürbisse, die ich hier aber unberührt lasse, erwähne ich als gewöhnlich bei uns genießbar:

1) Den gemeinen Kürbis mit seinen Abarten, die entweder rund oder oval, gelb oder orange, grün, weiß, schwärzlich oder mehrfarbig sind, in Bezug auf Güte des Geschmacks aber ziemlich von einerlei Werthe.

Eine vielleicht schon mehr verfeinerte Abart der Cucurbita Pepo ist die, welche ich in Otto's Gartenztg. Jahrg. 4. pag. 340—41 unter dem Namen Cucurbita Pepo var. gigantea beschrieben habe, die zwar nicht zum Roheſſen, wie von ihr im 3ten Jahrgange der genannten Zeitschrift pag. 403 gesagt wird, tauglich ist, dagegen ganz vorzüglich als gekochte Speise und zum ökono-

*) Im Sommer 1834 habe ich eine Kürbisranke beobachtet, welche während einer bestimmten Jahresperiode in jeder Nacht 6 bis 7 Zoll in die Länge wuchs

Digitized by Google

mischen Gebrauch zu empfehlen, indem ich von 2 Pflanzen 11½ Ctr. Früchte gewonnen habe.

2) Cucurbita Melopepo. Melonen-Kürbis, von dem der sogenannte Türkenbund-Kürbis eine Abart mit festerem und süßerem Fleische ist.

3) Cucurbita succado oder Vegetable marrow der Engländer, Markkürbis oder vegetabilisches Mark, ist von allen mir bekannten Kürbisarten und nach meinem Geschmack die allervortrefflichste und beste Sorte, und kann ich sie in dieser Beziehung als eine durchaus schmackhafte Speise gewissenhaft empfehlen, da dieser Kürbis nicht das allergeringste Weichliche noch unangenehme Süße des Fleisches mancher seiner übrigen Namensverwandte hat, vielmehr lieblich wie der Blumenkohl und der Broccoli schmeckt.

Der Markkürbis soll aus Persien abstammen. Die Frucht ist walzenförmig, hat ausgewachsen 8 bis 10 Zoll Länge und 4 Zoll Durchmesser; ihre Farbe ist strohgelb.

4) Cucurbita Citrullus, Wasserkürbis, Wassermelone oder Angurie, mit verschiedenen Varietäten, die aber nur bei sehr warmen Sommern und bei einer künstlichen Kultur, wie sie die Melone im Freien erfordert, gedeihen.

Kultur. Die Kürbisse verlangen sämmtlich viel Wärme und Feuchtigkeit, dabei jedoch keinen

Digitized by Google

niedrigen, wohl aber einen sehr reichen Boden und eine warme Lage. Obgleich sie alle sehr rasch wachsen, so sind unsere Sommer oftmals doch nicht lang genug, ihre Früchte zur Vollkommenheit zu bringen, was insofern aber nöthig ist, als nur von solchen guter Saame zur Fortpflanzung zu erwarten ist. Zum Verspeisen ist diese Eigenschaft weniger erforderlich, da man die Kürbisse durch allen Stadien ihres Wachsthums genießen kann. Um in ersterer Beziehung daher sicher zu gehen, lege ich die Saamen Ausgangs April je einen Kern in einen Topf von 4 Zoll Durchmesser, setze dieselben auf ein temperirtes Mistbeet, gewöhne die Pflanzen, nachdem sie das erste Blatt gemacht haben, an die freie Luft und pflanze sie in der 2ten und 3ten Woche des Mai an den Ort ihrer Bestimmung. Nur bei dem gemeinen Kürbis weiche ich zuweilen von dieser Kulturmethode ab und lege die Saamen 1 Zoll tief gleich ins Freie.

Die starke Verzweigung und die Länge der Ranken dieser Sorte macht es nöthig, daß man auf jede mindestens 12, besser 18 Q.Fuß rechnet, dahingegen der Türkenbund- und Markkürbis ein südliches Spalier vorziehen.

Bei denjenigen Kürbissen, die wie der gemeine auf der Erde fortlaufen, entwickeln sich an jedem Gelenk der Ranke Wurzeln, die, gleich andern Organen dieser Art, der Pflanze zwar auch Nahrung zuführen können, hier jedoch nur inso-

Digitized by Google

fern, als man die Vorsicht gebraucht, die Ranken auf der Erde durch kleinen Haken zu befestigen, da sie sonst von dem Winde aufgehoben und losgerissen werden, wodurch somit die Wurzeln (Luftwurzeln) in ihrer Funktion gestört werden.

Bei dem großen Aufwande von Nahrung, welchen die Kürbisse zu ihrem besten Gedeihen verlangen, bereite ich den Standort für jede Pflanze in der Art vor, daß ich eine Grube von 2 Quadratfuß Flächeninhalt und 1 Fuß tief mache, in dieselbe $\frac{1}{4}$ Karre verrotteten Dünger lege und mit der herausgenommenen Erde untermenge, worin sodann die Pflanze oder der Saame gepflanzt wird.

Diejenigen Sorten, welche am Spalier gezogen, werden bei zunehmendem Wachsthum öfters geheftet und ihre Früchte einzeln befestigt, damit sie nicht durch ihre eigene Schwere die Pflanzen von ihrem Anhaltpunkte losreißen.

Vierte Abtheilung. Fünfter Abschnitt.
Eßbare Wurzel- und Knollengewächse.

Die Wurzel- und Knollengewächse umfassen im Allgemeinen zuvörderst alle diejenigen Pflanzen, deren für die Menschen genießbare Theile vorzugsweise unter der Erde wachsen; nur von einigen werden auch die Blätter gegessen. Andrerseits aber enthält diese Abtheilung nicht, wie die Kohlpflanzen, Hülsenfrüchte und kürbisartigen Gewächse, Pflanzen einer Gattung oder doch einer na-

Digitized by Google

türlichen Familie, sondern die in ihr stehenden sind so mannichfaltiger Art und Beschaffenheit, daß ein gemeinschaftlicher Charakter auf sie nicht anzuwenden ist. Manche von ihnen werden nur wenig, die meisten dagegen überall und häufig in Kultur genommen.

Bezüglich einer auf alle Gattungen und Arten der Wurzel- und Knollengewächse passenden Kultur, läßt sich eben so wenig etwas Bestimmtes sagen, da die eine diese, die andere jene Behandlung verlangt; dagegen aber kann man, was die Qualität des Bodens anbetrifft, annehmen, daß, mit Ausschluß des Selleries, des Rettigs und Meerrettigs, der rothen Rübe und der Zukkerwurzel, sämmtliche hierher gehörende Pflanzen einen guten, lockern, sandigen Boden, der zwar nahrhaft, jedoch nicht frisch gedüngt sein darf, jedem andern vorziehen, wenn nämlich bei der Kultur mehr die Güte, als die Menge beabsichtigt wird. Dagegen gedeihen der Sellerie, Meerrettig ꝛc. wieder besser in einem tiefen, feuchten und frisch gedüngten Erdreich.

Aus dem Verhalten dieser Pflanzen zu dem produktiven Verhältniß des Bodens geht nun hervor, daß die meisten von ihnen zu den genügsamen, die wenigsten aber zu den ungenügsamen Pflanzen zu zählen sind. Thl. I, pag. 211.

Folgende Gattungen gehören hierher:

Digitized by Google

§. 189.

Die Kartoffel, Erdtoffel, Erdapfel ꝛc., Solanum tuberosum L.,

ist durch die mannichfaltigen Vortheile, welche sie dem Menschen gewährt, eine beinahe über die ganze Erde verbreitete und für die meisten Menschen unentbehrliche Frucht geworden, die durch die verschiedenen klimatischen Verhältnisse sowohl, als auch durch die verschiedenen des Bodens und der Kulturbehandlung so viel von ihrem Original-Typus verloren hat und in die mannichfaltigsten Ausartungen übergegangen ist, daß dadurch gleichwohl eine Menge Varietäten von eben so viel verschiedener Beschaffenheit und Eigenschaft entstanden sind.

Das Vaterland *) der Kartoffel soll der gebirgigste Theil von Südamerika sein, von wo aus sie in der letzten Hälfte des 16. Jahrhunderts nach Einigen von Franz Drake, nach Andern von Walter Raleigh (1585) nach England gebracht, und wenige Jahre später auch in Deutschland eingeführt wurde.

Charakter der Pflanze. Aus der knolligen Wurzel treiben mehrere 2 bis 3 Fuß lange,

*) Pöppig, in seiner Reise durch Chili und Peru, hat die Kartoffel im südlichen Chili häufig wildwachsend angetroffen, jedoch nie höher als über 400 Fuß über dem Ocean, und gemeinhin in der unmittelbaren Nähe der See.

Digitized by Google

in den meisten Fällen eckige Stengel, die mit unterbrochen gefiederten, meistens runzeligen, zugespitzten Blättern besetzt sind. Die Blüthen erscheinen in ästigen Blumenstielen an den Spitzen in den Blattwinkeln und sind von Farbe weiß, röthlich oder violett. Der Saame ist eine runde Beere von ½ bis 1 Zoll Durchmesser.

Eintheilung und Sorten. Der Werth der Sorten wird im Allgemeinen durch die Gebrauchsanwendung bestimmt, und ist in dieser Beziehung die eine Sorte für diesen, die andere für jenen Zweck vorzuziehen. Da es sich hier jedoch nur um das Verspeisen der Kartoffeln handelt, so mögen hierselbst auch nur diejenigen Sorten ihren Platz finden, welche erwiesen die Eigenschaften einer guten Eßkartoffel haben, d. h. die bei einem guten Geschmack mehr mehlige als wässrige Bestandtheile besitzen. Nach der Zeit der Reife theilen sich die Kartoffeln a) in frühe, b) in späte; nach der Farbe, der äußeren Bekleidung der Knollen: a) in weiße oder gelbe, b) in rothe, c) in blaue. Die Gestalt der Knollen ist gleichfalls sehr verschieden, und giebt es unter ihnen runde, platte, längliche, nierenförmige, höckrige und glatte Kartoffeln.

a) Frühkartoffeln, beste Sorten verschiedener Farbe. 1) Die frühe weiße Nierenkartoffel. — 2) Die frühe rothe Nierenkartoffel. — 3) Die ordinaire frühe weiße Kartoffel, platte Form. — 4) Die eschenblättrige oder Alderney

Digitized by Google

Kidney-Kartoffel. — 5) Die Algier-Kartoffel, mit gelblicher Haut. — Von diesen Sorten sind wiederum die frühe weiße Nieren- und die eschenblättrige Kartoffel die frühsten.

b) Spätkartoffeln, beste Sorten verschiedener Farbe. 1) Die ordinaire weiße oder holsteinische Kartoffel. — 2) Die englische Kartoffel, weiße Haut. — 3) Die runde rothe Kartoffel. — 4) Die längliche rothe Kartoffel. — 5) Die späte lange rothe Nierenkartoffel. — 6) Die späte weiße Nierenkartoffel. — 7) Die Zukker- oder holländische Kartoffel. — 8) Die Mandelkartoffel, weiße Haut. — 9) Die blaue Kartoffel. — 10) Die schwarze englische Kartoffel, the Chesnut. Insofern das, was die Güte der Kartoffeln bestimmt, zum Theil von dem Geschmack selbst abhängt, haben die hier verzeichneten Sorten freilich nicht alle einerlei Werth, allein wegen ihres guten Geschmacks im Allgemeinen und sonstiger guten Eigenschaften, sind sie dennoch die am meisten hochgeschätzten und am meisten kultivirtesten unserer Gegend.

Kultur. Die Kultur der Kartoffel ist so vielseitig beschrieben und bekannt, daß ich hier nur das Wesentlichste derselben erwähnen werde, besonders da es sich dem vorliegenden Zweck nach weniger um den Kartoffelbau im Großen, als vielmehr nur um den geringeren des Küchengartens handelt, wobei die einfachste Verfahrungsart in der Fortpflanzung jeder anderen vorzuzie-

Digitized by Google

hen ist. — Der Bedarf der Kartoffeln entscheidet zunächst, ob man mehr Früh- oder Spätkartoffeln bauen soll. Die ersteren sind zwar selten so ergiebig wie die letzteren, bei ihrer früheren Zeitigung im Allgemeinen aber doch angenehmer von Geschmack und daher für die Gärten mehr zu empfehlen. Die späten Sorten eignen sich dagegen wieder mehr für den Feldbau, wo sie ungleich ergiebiger und wohlschmeckender werden. Die Fortpflanzung der Kartoffel wird im Großen auf verschiedene Weise bewirkt, d. h. man legt entweder die ganzen Knollen, wozu man die von mittlerer Größe auswählt; oder man schneidet die großen in 2 oder mehrere Stücke mit Berücksichtigung der Keimaugen an jedem einzelnen Stück; oder aber man schält die Kartoffeln etwas dick ab und gebraucht die Schaalen statt der ganzen Kartoffel; oder aber endlich sticht man blos die sich an den Kartoffeln befindlichen Augen — das ist die erste Grundlage der künftigen Stengel — aus, und verbraucht diese als Stellvertreter ganzer Knollen. Auch durch Stecklinge und bewurzelte Keime, wie sie die Kartoffeln im Frühjahre sehr häufig vor dem Legen entwickeln, läßt sich dieselbe fortpflanzen und ist dabei in der Quantität sowohl als in der Qualität gleich wohl zu empfehlen. Aus Saamen erhält man häufig neue und gute Sorten. Als Beweis für die Anwendbarkeit jeder der hier genannten Fortpflanzungsmethoden mögen folge

Digitized by Google

vom Oberpräsidenten v. Vincke in Münster dem Gartenbau-Verein mitgetheilten Notizen über Kartoffelbau-Versuche mit ausgestochenen Keimaugen, mit ausgewachsenen Keimen, mit Pflanzung der Kartoffelschaalen und mit Erziehung aus Saamen und durch Ableger dienen. Alle diese Versuche, sagt der Präs. von Vincke, haben den günstigsten Erfolg gehabt, namentlich sind von 7¼ Berliner Scheffel Keimaugen auf einem Magdeburger Morgen 120 Scheffel dicker wohlschmeckender Kartoffeln gewonnen; von einer mit 4 bis 6 Zoll langen ausgewachsenen Keimen in Furchen von 2 bis 3 Zoll tief belegten Fläche von 40 Q.Fuß an 9 Metzen sehr großer Kartoffeln geerntet, und auf einer gleich großen, an 7 Stellen mit 2 bis 4 mäßig dicken Kartoffelschaalen in 3 Zoll tiefen Furchen belegten Fläche, bei gewöhnlicher Behandlung, 8 Metzen wohlschmeckender Kartoffeln gezogen; von 8 Loth Saamen auf einer gehörig gedüngten und zugerichteten Fläche von 160 Q.Fuß soviel Pflänzlinge erzielt, als zur Bepflanzung eines halben Morgens ausgereicht haben würde; jedoch davon nur 3½ Q.Ruthen in 2 Fuß von einander entfernten Reihen bepflanzt und die übrigen Pflänzlinge in Reihen von eben dieser Entfernung unverpflanzt stehen gelassen; erstere haben 3 Scheffel große und ½ Scheffel kleine, sehr wohlschmeckende Kartoffeln, die unverpflanzten Pflänzlinge jedoch nur 1¼ Scheffel von geringerer Güte gewährt, woraus

Digitized by Google

sich insbesondere ergiebt, daß auf sorgfältig zu bereitetem Boden, aus gehörig präparirtem Samen ganz reife und brauchbare Kartoffeln schon im ersten Jahre geerntet werden können. — Auch der Versuch durch Ableger hat sich vortheilhaft bewährt. Hinsichtlich der Fortpflanzung der Kartoffel durch mehr oder minder bewurzelte Keime oder Schößlinge mag hier noch das Ergebniß meines eignen Versuchs, welchen ich in dieser Beziehung im Sommer 1835 damit angestellt habe, einen Platz finden. Am 23. Mai gedachten Jahres nahm ich von den, sich bereits an den vom Winter her aufbewahrten Kartoffeln entwickelten Keimen 25 Stück, jedem derselben 6 bis 8 Zoll lang und mit 3 und 4 Blättern versehen, pflanzte sie ohne weiteres in 6 bis 8 Zoll tiefe Löcher eines etwas niedrigen Bodens, begoß sie darauf nur ein einziges Mal und überließ sie bis aufs Hacken und Behäufeln sich selbst. Meine Keime, von denen die wenigsten nur Wurzeln hatten, trauerten eben so wenig, als daß ihnen sonst irgend eine Verletzung anzusehen gewesen wäre; im Gegentheil wuchsen sie trotz der anhaltenden Dürre freudig fort, blühten beinahe alle und wurden in der ersten Woche des Oktobers aufgenommen. Hierbei ergab sich folgendes Resultat: 1) Keine einzige kleine Kartoffel; 2) sämmtliche Kartoffeln groß, die meisten aber so groß wie die Holsteiner — dies war nämlich die versuchsweise dazu benutzt gewesene

Digitized by Google

Sorte — nur selten oder sonst nur unter gewissen Bedingungen zu werden pflegen. 3) Das Gewicht der von aller Erde gesäuberten Kartoffeln betrug 62 Pfd. Von den verschiedenen Methoden, die Kartoffeln fortzupflanzen, hat sich das Legen ganzer Knollen von mittlerer Größe und das Zerschneiden großer Knollen in einzelne Stücke mit der nöthigen Anzahl Keimaugen versehen, in den meisten Fällen als die beste erwiesen. Bezüglich des Bodens ist die Kartoffel zwar nicht sehr viel verlangend und eigen, da sie mehr oder minder mit einer jeden Erdart verlieb nimmt, allein es ist dagegen auch nicht in Abrede zu stellen, daß diejenigen Kartoffeln, besonders die weißen Sorten, stets die besten von Geschmack und die mehligsten sind, welche auf gutem, tief lockerm, sandigem Boden, der im Jahre zuvor gedüngt ist, gewachsen sind. In niedrigem und feuchtem Boden wächst die Kartoffel im Allgemeinen zwar auch sehr üppig in Stengel und Knollen, allein die letzteren bleiben in der Regel wässrig und ungenießbar; nur die rothen Sorten machen hiervon eine Ausnahme, indem dieselben auf niedrigem, schwarzem, jedoch nicht nassem Boden in jeder Beziehung sehr gut, ja sogar zuweilen noch besser als auf den Höhen werden. — Frischer und viel Dung giebt der Kartoffel einen üblen Geschmack, und muß man sich bei dem Kartoffelbau im Küchengarten ganz besonders hüten, weder zu viel noch zu oft zu düngen, da anzuneh-

Digitized by Google

nen ist, daß sämmtlicher Boden daselbst in den meisten Fällen wohl im Stande ist, Kartoffeln auch ohne frische Düngung zu tragen. Um frühzeitige Ernten zu beschleunigen, ist langer Pferdemist zwar der beste Dung, allein die Kartoffeln erhalten dadurch einen weniger guten Geschmack, als wenn sie auf, mit altem verrotteten, größtentheils vegetabilischen Dünger genährtem Boden gewachsen sind. Die Lage für die Kartoffel muß frei und offen sein; in geschlossenen Positionen und im Schatten großer Bäume wächst sie zwar auch, allein nur lang ins Kraut und schlecht in die Knolle. Für frühe Ernten sind warme und geschützte Lagen die besten, für späte hingegen mitternächtliche oder östliche Abhänge vorzuziehen, weil hier die Kartoffelpflanze weniger von den brennenden Sonnenstrahlen heißer Sommer auszuhalten hat, mithin die Knollen sich vollkommener ausbilden können. Da, wie gesagt, die Kartoffeln einen lockern Boden lieben, ist es nöthig oder mindestens besser, wenn das zum Anbau derselben bestimmte Land einmal vor Winter, das andere Mal kurz vor dem Legen der Knollen tief umgearbeitet wird. Die Zeit des Legens der Kartoffel darf weder zu früh noch zu spät gewählt werden. Im ersteren Falle sind sie den Frühjahrs-, im letzteren den früh eintretenden Herbstfrösten ausgesetzt, was ihnen insofern schadet, als hier die Knollen noch nicht gehörig reif und ausgebildet sind. Die beste Zeit, Frühkartoffeln zu

Digitized by Google

legen, ist für unsern Himmelsstrich unbedingt die erste und zweite Woche des April. Selbst wenn die Witterung es auch gestatten sollte, sie Ausgangs März zu legen, würde man dadurch doch nur wenig oder nichts gewinnen, weil um diese Zeit der Erdboden in der Regel noch zu kalt ist, um die Keimentwickelung der Kartoffel zu begünstigen. Gegen die Mitte des April lege man Frühkartoffeln für die Haupternte, und fahre darin mit den übrigen frühen und späten Sorten bis zur Mitte des Mai fort. Zur frühsten Aussaat gebraucht man die frühe weiße Nieren- und die eschenblättrige, zur Haupternte aber die frühe, platte, weiße und Algier-Kartoffel. Von den späten Kartoffeln verdienen die Holsteiner, die runde und längliche rothe Kartoffel — um den Hauptbedarf für den Winter zu decken — besonders berücksichtigt zu werden; dahingegen die holländische Zucker- und Mandelkartoffel mehr aus Liebhaberei für kleine Kartoffeln zu gewissen Zwecken zu kultiviren ist. Die Art, die Kartoffeln zu legen, ist verschieden; für kleine Quantitäten jedoch das Legen mit dem Spaten das beste Mittel zu diesem Zweck. Nachdem das Kartoffelland gehörig vorbereitet ist, wird es in Linien von 1, 1½ b. 2 Fuß Entfernung — je nachdem die Sorte eine frühe oder späte, eine schwach oder stark treibende ist — geschnürt, oder aber es werden dieselben mittelst des Linienziehers (der ein harkenähnliches Werkzeug ist) vorgezeichnet. — Nach

Digitized by Google

der Art des Wachsens der einen oder der andern Kartoffelsorten richtet sich auch der Raum zwischen ihnen auf der Linie. Frühen und schwachtreibenden Sorten giebt man 9 Zoll bis 1 Fuß Abstand auf der Linie; späten u. stark in das Kraut wachsende dagegen erfordern 18 Zoll bis 2 Fuß. Es ist überhaupt gerathener, den Kartoffeln ohne Unterschied viel Raum zum Wachsen zu geben, damit sie sich vollständig bestauden können und eine die andere in der Bildung nicht hindere. Was man dadurch etwa auf der einen Seite an Raum verliert, gewinnt man auf der andern Seite an besseren Knollen doppelt wieder. Die Setzlöcher zu den Kartoffeln werden in der Art gemacht, daß mit der Erde des zweiten das erste — nachdem nämlich die Kartoffel zuvor hineingelegt worden ist — zugemacht wird u. s. w. Die Tiefe der Löcher richtet sich nach der Zeit, in welcher die Kartoffeln gelegt werden, und nach der Qualität des Bodens. — Der frühsten Aussaat giebt man selten mehr als 2 bis 3 Zoll Deckerde, damit die Lufttemperatur und die Sonne das frühere Aufgehen der Kartoffeln und ihre Ernte beschleunigen helfe. Der folgende Satz und die spätern Kartoffeln, außer der kleinen holländischen Zucker- und der Mandelkartoffel, erhalten mindestens 6 Zoll Erde. Es liegt überhaupt in der Individualität der Kartoffelpflanze, daß, je tiefer dieselbe steht, je mehr setzt sie Knollen an; daher das Behäufeln derselben. In niedrigem, feuchtem

Digitized by Google

und schwerem Boden darf die Kartoffel allerdings nicht so tief gelegt werden, als in warmem und leichtem Erdreich, da sie sonst leiden und wohl gar nicht aufgehen würde. Ich habe oben gesagt: Der ersten Aussaat der frühen Kartoffeln gebe man selten mehr als 2 bis 3 Zoll Deckerde. Manchem wird das vielleicht zu gering scheinen, und kann mir dagegen der Einwand gemacht werden, daß bei einer so leichten Decke die Mutterkartoffel nicht nur dem Erfrieren um so eher ausgesetzt ist, sondern anhaltende Trockniß werde sie auch hindern, vollkommene Knollen anzusetzen. Beides ist aber nur ausnahmsweise als wahr anzuerkennen und von mir zugegeben, und habe ich darauf zu erwiedern: 1) daß es unter 10 mal doch nur gewiß 1 mal der Fall ist, wenn Kartoffeln, welche, um sie möglichst früh zu haben, so flach gelegt werden — erfrieren; und daß ferner, wenn dieser Unfall nun auch wirklich eintreten sollte, der Verlust insofern doch nur immer sehr gering sein würde, als Kartoffel-Pflanzungen der Art stets von kleinerem Umfange gemacht werden und die nächstfolgende Aussaat den Schaden, wenn auch nicht an Frühe, doch in jeder andern Beziehung ausgleichen wird. 2) Schadet der Kartoffelpflanze ein leichter Frost, welcher nur ihre Stengel angreift, eben nicht sehr viel; sie wird dadurch zwar afficirt und für den gegenwärtigen Augenblick in ihrem Wachsthum gestört, allein sie erholt sich auch wieder und stellt die

Digitized by Google

verloren gegangenen Theile gleich gut wieder her. 3) Insofern das Flachliegen der Kartoffeln dem reichlichen Ansatze neuer Knollen entgegen ist, muß man erwägen, daß es bei einer sehr frühen Ernte weniger auf die Menge, als nur auf die Frühreife abgesehen ist, und leiden Kartoffelpflanzen, deren Knollen schon im Juli zeitigen, bei weitem weniger von einer etwa eintretenden Trockniß, als die späteren Anlagen; da, wenn sich die jungen Kartoffeln früher Aussaaten bereits bilden, daß Erdreich niemals schon so ausgetrocknet ist, noch die Sonne so verheerend auf die Pflanzen wirkt, daß dadurch ihr Wachsthum gestört werden und eine Mißernte eintreten sollte. — Nach meinem Dafürhalten also überwiegt der Vortheil, welcher durch das Flachlegen früher Kartoffelpflanzungen beabsichtigt wird, jedweden ihm beigelegten oder ihn treffen könnenden Nachtheil. Nachdem die Kartoffeln der Erde übergeben sind, bleibt das Land, am besten ungeharkt, so lange liegen, bis die Stengel der Pflanzen über der Erde erschienen sind, dann aber wird dasselbe, theils um es zu ebnen, theils um das etwa hervorgekommene Unkraut zu zerstören, tüchtig überharkt. Wenn die Pflanzen die Höhe von einigen Zollen erreicht haben, werden sie geharkt und bei zunehmendem Wachsthum gehäufelt. Die beiden ersten Arbeiten, wobei es zum Theil darauf ankömmt, die Umgebung der Kartoffelpflanzen von allen ihnen Schaden bringenden Unkräutern zu reinigen,

Digitized by Google

werden am geeignetsten bei trockener, dahingegen das Häufeln am besten bei trüber und feuchter Witterung vorgenommen. Wenn die Kartoffeln ihre Reife erlangt haben, was sich an dem Gelbwerden und Verwelken ihrer Stengel und Blätter zu erkennen giebt, werden sie bei trockener Witterung aus der Erde genommen und gegen die Winterkälte geschützt aufbewahrt. Nachträglich bemerke ich noch, daß, wenn man den Kartoffeln die Blüthen nimmt, bevor sich dieselben vollständig entwickelt haben, der Ertrag der Knollen dadurch bedeutend erhöht wird.

§. 190.

Der Erdapfel, die Erdbirne, Erdartischocke.

Helianthus tuberosus. L.

Wenngleich die hier genannte Pflanze zum Verspeisen wenig mehr kultivirt wird, da sie von der wohlschmeckenderen Kartoffel so gut als ganz verdrängt ist: so mag ihre Anführung hierselbst doch dazu dienen, sie als ehemals hochgeschätzte Frucht kennen und in vorkommenden Fällen bauen zu lernen. Das Vaterland des Erdapfels oder besser der Unterartischocke — unter welcher Benennung sie häufiger bekannt ist und wodurch auch jede Verwechselung mit der Kartoffel, die in manchen Provinzen gleichweise Erdapfel genannt, vermieden wird — ist Brasilien, von wo aus sie um das Jahr 1617 nach Europa gebracht wurde.

Charakter. Der ganze Theil der Pflanze über der Erde hat die größte Aehnlichkeit mit

Digitized by Google

der allbekannten Sonnenblume, einer Gattung, der sie auch angehört. Die Wurzel ist, gleich der der Kartoffel, faſrig und mit dieſer ähnlichen Knollen beſetzt. Der Stengel, welcher ſich aus der Wurzel entwickelt, erreicht eine Höhe von 8 bis 12 Fuß, iſt an der Spitze geäſtelt und ſeiner ganzen Länge nach mit rauhen, lang-herzförmigen Blättern verſehen. Die gelben Blumen erſcheinen ſpät im September und Oktober, größtentheils aber gar nicht. Die an den Wurzeln vielfach ſich bildenden Knollen haben die größte Aehnlichkeit mit langen hellrothen Kartoffeln. Inwendig ſind ſie weiß. — Unerachtet Braſilien das Vaterland der Unterartiſchocke iſt, hat ſie ſich bei uns doch ſo ſehr acclimatiſirt, daß ihre Knollen unſere Winter ohne die mindeſte Decke ertragen, wodurch ſie da, wo ſie einmal ſteht, ſchwer auszurotten iſt.

Kultur. Dieſelbe iſt ſehr einfach, und braucht die Unterartiſchocke — mit Bezug auf die ihr beigelegten Eigenſchaften, daß ſie ihre Knollen nämlich im Freien überwintert — beinahe gar keine Pflege. Da ſie ſelten gegeſſen und nur in kleinen Quantitäten verbraucht wird, weiſt man ihr in der Regel auch nur ein kleines Stück Land, vielleicht eine Quadrat-Ruthe groß, im Garten an, gräbt daſſelbe mit etwas Dünger oder, wenn es früher ſchon in Kultur genommen worden iſt, auch ohne dieſen um, legt die Knollen nach Art der Kartoffeln früh im Frühjahr hin

Digitized by Google

ein, hält sie in der Folge von allem Unkraut rein und nimmt die Vermehrung im Herbst heraus wodurch gleichzeitig auch dem größeren Umsichgreifen solcher Anlagen Schranken gesetzt werden kann. — Die Unterartischocke ist, was den Boden anbetrifft, nicht nur eine sehr genügsame Pflanze, sondern hinsichtlich der Lage nimmt sie auch mit jedem Winkel des Gartens vorlieb; selbst der unbenutzteste Platz hinter einer Mauer ist ihr schon genug, für ihre Nachkommenschaft selbst zu sorgen.

§. 191.

Die Möhre, Mohrrübe, Gelbe Rübe, Gelbe Wurzel, Carotte. Daucus Carotta. L.

Ursprünglich von einer bei uns überall wildwachsenden und in mancher Hinsicht als schädliches Unkraut bekannten Pflanze, der wilden Mohrrübe nämlich, abstammend, hat sich dieselbe durch eine langjährige Kultur in ihren, ihr im wilden Zustande eigenthümlichen Eigenschaften doch so sehr verändert, daß sie dadurch eine sehr allgemeine und, jung genossen, eine sehr gesunde Speise geworden ist.

Charakter. Die Mohrrübe ist eine 2jährige Pflanze mit einer spindelförmigen Wurzel von verschiedener Größe, aus der sich im 2ten Jahre ein 2 — 4 Fuß hoher, stark verzweigter Stengel bildet, an welchem sich die Blüthen, in Dolden sitzend, befinden. Die Blätter sind halb gefiedert und tief eingeschnitten, überall mit fei-

Digitized by Google

nen, steifen Haaren versehen. Im wilden Zustande ist die Wurzel der Mohrrübe weiß, trocken, zähe und ungenießbar, im kultivirten dagegen von rother, gelbrother, gelber und auch von weißer Farbe, dabei, bis auf diese letzte Varietät, sehr saftig, süß und wohlschmeckend.

Sorten. Man theilt die Mohrrüben 1) in wirkliche Mohrrüben mit langen spindelförmigen, spitz zulaufenden Wurzeln; 2) in Carotten (oder Mohrrüben) mit kurzen, dicken, oder stumpf gespitzten Wurzeln. Die Sorten, welche gewöhnlich in den Gärten gebaut werden, sind die dunkelrothe Braunschweiger Möhre oder Mohrrübe. — Die goldgelbe Mohrrübe. — Die Hornsche, ganz frühe, lange, rothe Mohrrübe. — Die Altringhammer Mohrrübe. — Die frühe kurze rothe oder holländische Carotte. Von diesen kann ich die Altringhammer als zwar nicht frühzeitig, jedoch als ganz vorzüglich von Geschmack und als bedeutend groß werdend empfehlen; dahingegen die neue, feine weiße der Saamenhändler als ganz ausgezeichnet schlecht bemerken. Dieselbe scheint mir noch auf der Uebergangsstufe der wild wachsenden Mohrrübe zu den kultivirten Sorten zu stehen, da sich in ihr noch alle die schlechten Eigenschaften jener vorfinden. — Die holländische Carotte und die Hornsche Mohrrübe eignet sich vorzugsweise zu Frühkulturen.

Kultur. Die Mohrrübe, als eine genügsa-

Digitized by Google

me Pflanze, verlangt, wenn sie schlanke, glatte nicht zackige Wurzeln bilden soll, einen Boden, auf dem ein Jahr zuvor Fett- oder ungenügsame Pflanzen, z. B. Kohl, Spinat ꝛc., gestanden haben, der nebenbei sehr tief, locker und, wenn die Wurzeln einen hohen Wohlgeschmack erlangen sollen, sandiger Art sein muß. Für ganz frühe Aussaaten muß der Boden bereits im Herbst umgegraben werden. Da die Mohrrüben besonders wohlschmeckend und gesucht sind, so lange sie jung sind, so ist es nöthig, die Aussaat derselben zu verschiedenen Zeiten des Jahres zu machen. In dieser Beziehung säe man zuerst im März, sobald die Witterung die Bearbeitung des Bodens gestattet, die holländische Carotte und die Hornsche Mohrrübe, gebrauche dabei jedoch die Vorsicht, die Saamen mit den Händen tüchtig durchzureiben, weil sie sich sonst, vermöge ihrer der Saamenhülle anhängenden kleinen Häkchen, zusammenballen, und beim Säen haufenweis auf die Erde fallen, wodurch natürlich eine Ungleichheit in der Saat entsteht, die für die Folge unangenehm und dem Ertrag nachtheilig ist. Noch besser aber ist es, wenn der Saame, nachdem er durchgerieben worden ist, mit trockenem Sande untermengt und so ausgesäet wird. Durch dieses Mittel erlangt man einen doppelten Vortheil, einmal den, daß die künftigen Pflanzen gleichmäßiger zu stehen kommen, das andere Mal den, daß der sehr leichte Saame weniger vom Winde

Digitized by Google

fortgeführt wird. Da es jedoch unmöglich ist, die Saamen genau so auszustreuen, als es der spätere Umfang der Pflanze erfordert, so säe man die frühste Aussaat eher stark, als schwach, da von derselben ja doch der erste Bedarf der Küche entnommen wird, wodurch somit die Pflanzen den nöthigen Raum erhalten. Bei späteren Aussaaten müssen die Pflanzen da, wo sie näher als 4 bis 5 Zoll zusammen stehen, verrupft werden, sobald sie das zweite Blatt gemacht haben, und man sich einen vollständigen Ueberblick von dem was von ihnen aufgegangen ist, verschaffen kann. Nachdem die Aussaat beendigt ist, wird sie mit der Harke eingeharkt, das Land geebnet und mit dem Tretbret oder durch Anschlagen mit der Schippe befestigt. Um den Mohrrübensaamen früher zum Aufgehen anzuregen, ist es dienlich, ihn, nachdem er nach vorbeschriebener Art vorbereitet worden, 24 Stunden einzuweichen und warm zu stellen, darauf das Wasser abzugießen und nochmals mit Sand durchzureiben. Weil nun aber die früheſten Aussaaten nicht selten dem Erfrieren ausgesetzt sind, besonders wenn der Frost zur Zeit der Keimentwickelung eintritt, so wird es nöthig, die 4 Fuß breiten Beete, auf die man gewöhnlich zu säen pflegt, während kalter Nächte und Tage mit Matten zu bedecken; damit die jungen Pflanzen aber nicht von letzteren zerdrückt werden, lege man queer über die Beete 2 bis 3 Zoll starke Stäbe, und darauf erst die nöthige

Digitized by Google

Decke, die, so oft es die Witterung erlaubt, abgenommen werden muß. Die zweite und Hauptaussaat, wozu ich in der Regel die Altringhammer Mohrrübe nehme, geschieht in der ersten Woche des April. In der ersten Hälfte säe ich, um immer junge Mohrrüben zu haben, zum dritten Mal, jedoch nur in kleiner Quantität. Um nun aber endlich auch im März, April und Mai junge Mohrrüben zu ernten, säe man in der ersten Hälfte des August abermals, behandle die Pflanzen gleich denen der frühern Anlagen, d. h. man halte sie von allem Unkraut rein, und verrupfe sie da, wo sie zu dick stehen, jedoch weniger, als bei der vorigen Aussaat, da diese Mohrrüben hier nie sehr stark werden und manche auch wohl noch auf andere Weise während des Winters verloren gehen. Da ihnen starke Fröste, besonders Blachfröste schaden, so muß man sie, bevor sich der Winter in aller Form einstellt, gegen diesen zu schützen suchen, sei es durch eine Decke von langem Pferdemist, Kiehnnadeln oder Laub, welches einige Zoll hoch aufgetragen, bei der ersten milden Frühlingsluft wieder abgenommen wird. Dergleichen Mohrrüben sind zwar die frühsten, die man vom freien Lande haben kann, allein sie sind auch weniger gut von Geschmack und gehen sehr bald in Saamenstengel über. Für den Winterbedarf werden die Mohrrüben entweder in frostfreien Räumen, in Gruben oder im freien Lande eingeschlagen und gedeckt.

Digitized by Google

§. 192.

Die Pastinak, Pastinake; **Pastinaca sativa. L.** eine in verschiedenen Theilen Deutschlands wildwachsende Pflanze, die gleich der Mohrrübe durch die Kultur veredelt und zum Genuß der Menschen verbraucht wird.

Charakter. Die Pastinak hat eine spindelförmige, dicke und fleischige Wurzel, aus welcher sich ein 4 bis 5 Fuß hoher, eckiger, geästelter Stengel entwickelt, der oben gelbliche, in Dolden sitzende Blumen trägt. Die Blätter sind einfach gefiedert. Die ganze Pflanze hat einen starken, süßlichen Geruch.

Sorten. Es giebt 2 Sorten, die lange und die kurze oder runde Pastinak, wovon die letzte etwas früher zeitigt. Beide haben eine weiße Wurzel. — Noisette führt außerdem noch eine dritte Varietät, unter dem Namen der Bastard- oder Siamer Pastinak an, und sagt von ihr, daß, was die Gestalt betrifft, sie zwischen beiden vorhergehenden die Mitte hält; sie hat gelbliches Fleisch und ist am meisten geschätzt.

Kultur. Die Pastinak liebt gleich der Mohrrübe einen tief lockeren, im Jahre zuvor gedüngten, jedoch etwas niedrigen Boden und eine offene Lage. Sie wird, bis auf eine größere Entfernung, welche man den weit größer werdenden Pflanzen und stärkeren Wurzeln unter sich zu geben hat, 9 Zoll bis 1 Fuß nämlich, ganz wie die Mohrrübe behandelt; nur ist sie weniger, oder viel-

Digitized by Google

mehr gar nicht empfindlich gegen die Kälte. Die Wurzeln sind am schmackhaftesten zur Zeit ihrer vollständigen Reife, also im Herbst; dahingegen die, welche während des Winters im Freien geblieben sind, nicht nur an Werth und Geschmack verlieren, sondern auch der Gesundheit sogar nachtheilig sein sollen, indem sie in diesem Falle gleich der wilden Pastinak etwas Narkotisches führen.

§. 193.

Die Cichorie, Gemeiner Wegwart, Cichorium Intybus. L.

Obgleich diese Pflanze überall bei uns wild wächst und den Gärten nicht selten sehr lästig wird, ist sie der Brauchbarkeit ihrer Wurzel wegen dennoch so häufig kultivirt, daß sie dadurch, wie jede übrige Pflanze, die man in der Absicht ihre Wurzeln oder Knollen zum Küchengebrauch zu benutzen, bei uns anbaut, eine weit größere Güte erlangt hat. Der Nutzen, welchen uns die Cichorie gewährt, ist doppelt. Einmal ist es die Wurzel, die als Kaffee-Surrogat verbraucht wird, und gehört sie in dieser Beziehung zu den Wurzelgewächsen; das andere Mal sind es bloß die Blätter, die als Salat gegessen werden, und gehört sie alsdann in die Abtheilung der Salatpflanzen. Hier betrachten wir die Cichorie jedoch nur aus dem ersten Gesichtspunkte.

Charakter. Die lange Wurzel ist perennirend, außerhalb schwarzbraun, inwendig weiß,

Digitized by Google

fleischig, mit einem bitteren, milchweißen Safte durchdrungen. Der Blüthenstengel entwickelt sich, bei einer Höhe von 3—5 Fuß, in einer sparrigen Form. Die Blumen sitzen in der Regel gezweit in den Axillen der Blätter und seitlich an den Stengeln; sie sind hellblau, selten weiß.

Sorten. Um die Wurzeln zu gebrauchen, kultivirt man 2 Sorten, die eine unter der Benennung der ächten Braunschweiger, die andere unter der Benennung der großen langen Cichorie. Die erstere unterscheidet sich von der letztern dadurch, daß sie oberhalb ein breiteres Halsstück hat und weniger lang wird, sonst aber ganz dieser ähnlich ist.

Kultur. Die Cichorie liebt einen sehr tief bearbeiteten, lockern Boden, besonders einen frisch rajolten, der im Jahre zuvor stark gedüngt gewesen und getragen hat. Guter Sandboden und eine offene Lage erzeugt die besten Wurzeln. Die Aussaat des bald keimenden Saamens darf nicht vor dem Mai gemacht werden, da die Pflanzen sonst sehr leicht durchgehen (den Saamenstengel machen) und ihre Wurzeln, als der Zweck des Anbaues, nicht zu gebrauchen sind. Um dieselben bei einer Länge von 18 bis 24 Zoll verhältnißmäßig dick zu bekommen, müssen die Pflanzen mindestens 6 bis 7 Zoll von einander entfernt stehen und, wenn dies nicht schon durch die Aussaat bewirkt ist, verdünnt werden. In der Folge

Digitized by Google

werden sie rein gehalten, im Oktober herausgenommen und verbraucht.

§. 194.

Die Petersilie. Apium Petroselinum. L.

Eine in Sicilien und anderen Gegenden des südlichen Europa's wild wachsende Pflanze. Im Allgemeinen unterscheidet man von ihr Wurzel- und Kraut- oder Schnitt-Petersilie. Beides ist aber eine und dieselbe Pflanze, nur durch die Art und Weise, wie die eine oder die andere behandelt wird, mit oder ohne eine starke Wurzel, verschieden. Die Schnittpetersilie, von der vorzugsweise nur die Blätter verbraucht werden, gehört den Küchenkräutern an, daher hier auch nur die Wurzelpetersilie gemeint ist.

Charakter. Aus einer spindelförmigen weißen Wurzel erhebt sich ein glatter, ästiger, 3—4 Fuß hoher Saamenstengel, der an der Spitze grüngelbe Blumen in Dolden trägt. Die Wurzelblätter sind doppelt gefiedert; die Stengelblätter umfassen den Stengel in einer Scheide. Die Pflanze ist zweijährig.

Sorten. Von der Wurzelpetersilie unterscheidet man 3 Varietäten: 1) die gemeine, mit langer spindelförmiger Wurzel, die sich von oben nach unten gleichförmig verjüngt; 2) die breitköpfige, wo das Halsstück zu dem übrigen Theil verhältnißmäßig sehr breit ist, und 3) die Zuckerpetersilienwurzel. Die beiden ersten Sor-

Digitized by Google

ten sind die beiden härtesten und ergiebigsten, die letzte aber die schmackhafteste.

Kultur. Die Wurzelpetersilie muß, da der Saame wochenlang liegt, ehe er aufgeht, sehr früh im Frühjahr, sobald nur irgend eine Bearbeitung des Bodens zulässig ist, dünn ausgesäet werden, und zwar in einen solchen, der dem, wie ihn die Mohrrüben vertragen, gleich ist. Vorausgesetzt, daß man jeder Pflanze 8 bis 10 Zoll Raum giebt, hat man hier sehr große und wohlschmeckende Wurzeln zu erwarten. Im Laufe des Sommers werden sie von allem Unkraut rein gehalten und am besten im Herbst herausgenommen, abgeputzt und wie die Mohrrüben aufbewahrt.

§. 195.

Der Sellerie, Zellerit, Appich oder Eppich.

Apium graveolens. L.

Eine zweijährige Pflanze, die, wie man versichert, in verschiedenen Gegenden Deutschlands wild wachsen soll, die aber, was gewiß ist, an feuchten und stagnirenden Orten von Unteritalien und Sicilien, wo ich sie selbst gefunden habe, vorkömmt, jedoch nie mit so stark hervortretenden Knollen, als sie zum Theil im Kulturzustande erhält. Der kultivirte Sellerie zerfällt, nach der der Art wie er wächst und sich bildet, 1) in Knollensellerie, mit einer großen, rundlichen, knolligen Wurzel und kurz gestielten Blättern; 2) in Kraut- oder Stauden-Sellerie, mit einer zwar weit kleineren, mehr faserigen Wur-

Digitized by Google

zelknolle, dagegen aber mit Blättern, die sehr lange Blattstiele haben, und die gebleicht als Salat gegessen werden, ein Grund, weshalb von dieser Sorte auch erst bei Aufführung der Salat-Pflanzen die Rede sein wird.

Charakter. Die bald mehr, bald weniger dicke, fleischige Wurzel, auswendig hellbraun, inwendig weiß, treibt einen 1½—2 Fuß hohen, sehr ästigen, eckigen Stengel, der an seiner Basis mit ungleich gefiederten Blättern versehen ist. Die weißlichen Blumen erscheinen zum Theil in gestielten, zum Theil in stiellosen Dolden in den Winkeln der Verzweigungen sitzend. — In seinem natürlichen Zustande soll der Sellerie ein starkes Narcoticum besitzen, was er durch die Kultur jedoch verliert.

Sorten. Wenngleich die verschiedenen Namen, womit die Saamen-Verzeichnisse der Handelsgärtner ausstaffirt sind, wie z. B. großer holländischer Knollsellerie, englischer Knollsellerie, vorzüglich großer, glatter leipziger Sellerie, großer dicker Knollselleries ꝛc. auf verschiedene Sorten des Knollenselleries schließen ließen, beruht das ganze Namengepränge dessenungeachtet doch auf nicht mehr als auf einer einzigen Art, auf der des gewöhnlichen Knollenselleries nämlich. Geringe Abweichungen in Größe und Form sind allein das Ergebniß der Kultur. Noisette führt noch einen rothen Knollenselleries, mit roth und

Digitized by Google.

violett geaderter Wurzel an, die ich aber nicht kenne.

Kultur. Die Zucht und Pflege des Knollenselleries im Allgemeinen dürfte wohl in keinem andern Lande mit so viel Sorgfalt betrieben werden, als in Deutschland. Und wenn uns auch erzählt wird, daß Manchester in England seiner Sellerie-Kultur wegen berühmt ist, und daß daselbst Sellerie-Knollen von 22 Pfund schwer gezogen werden: so widersprechen glaubwürdigere Nachrichten diesen Angaben doch insofern, als dort wohl Sellerie von bedeutender Größe gebaut wird, jedoch nicht von der genannten Schwere; dagegen aber diene zu wissen, daß, was den Anbau des Knollen-Selleries in der nächsten Umgebung von Berlin anbetrifft, derselbe hier in solcher Menge gezogen und zwar so gut gezogen wird, daß Schiffsladungen voll davon nach Hamburg und von da nach Amerika gehen. Selbst als junge Mistbeetpflanze wird der Sellerie gleichfalls von hier nach Hamburg bei tausenden von Schocken versendet, theils um ihn dort, theils anderswo auszupflanzen. — Hier wird der Sellerie nach folgender Methode kultivirt: Da der Saame des Selleries gleich dem der Petersilie sehr lange in der Erde liegen muß, ehe er keimt, und die Pflanzen außerdem den vollen Sommer nöthig haben, um ihre Knollen zur größten Vollkommenheit auszubilden, so säet man ihn mit mehr Gewißheit bereits schon Ausgangs Februar

Digitized by Google

und Anfangs März auf ein warmes Mistbeet aus. Ihn ins freie Land zu säen, und wenn dasselbe auch eine sehr warme Lage hätte, bleibt stets eine mißliche Sache in Absicht auf Erzielung starker Knollen. — Wenn die jungen Pflanzen über der Erde erschienen sind, müssen sie, so oft es die Witterung erlaubt, fleißig gelichtet, rein gehalten und nöthigenfalls gegossen werden. Später nimmt man die Fenster ganz herunter und versetzt die Pflanzen Ausgangs April und Anfangs Mai an den Ort ihrer Bestimmung auf 4 Fuß breite Beete mit 3 Linien, so, daß eine Linie in der Mitte, die andern beiden jede 8 Zoll vom Rande derselben geschnürt werden. Auf diese Linien wird der Sellerie in Abständen von 2 Fuß unter sich gepflanzt, indem man ihm zuvor den dritten Theil der Länge seiner Blätter über der Hand abgeschnitten hat. Man pflanze sorgfältig mit dem Pflanzholze, damit die Wurzeln ihrer ganzen Länge nach in die Erde kommen, und begieße dieselben nachhaltig. Im Laufe des Sommers halte man das Land rein und lockere es einigemal auf. Als Zwischenpflanzung zwischen dem Sellerie gebrauche man Salat, der, bevor ihn der letztere erreicht, bereits verbraucht sein wird. Dem Boden anlangend, hat man darauf zu sehen, daß, da der Sellerie ursprünglich nur an niedrigen und feuchten Orten vorkommt, er auch nur wieder in dergleichen oder ihnen ähnlichen Lagen gepflanzt werde, und ist in dieser

Digitized by Google

Hinsicht ein niedriger, feuchter, Wiesen- oder Boden, wie er gemeiniglich in der Nähe der Flüsse vorkommt, der jedoch sehr locker, mürbe und besonders fruchtbar sein muß, der geeignetste für ihn. Gut verrotteter, im Herbst untergegrabener Pferdemist, leistet unstreitig die besten Dienste in Boden, welcher die obigen Eigenschaften besitzt. Bevor das Land bepflanzt, wird es im Frühjahr nochmals tief umgegraben und fein geharkt. — Viel und frischer Dung giebt dem Sellerie einen strengen, unangenehmen Geschmack. In hohen Positionen und Sandboden wird es nie gelingen, großen Sellerie zu erziehen. Um die Knollen möglichst glatt und frei von Seitenwurzeln zu erzielen, habe ich mich schon mehrmals eines Kunstgriffs bedient, diesen Zweck zu erreichen; derselbe besteht darin, daß man Anfangs September die Erde um die Pflanzenknollen bis zur Hälfte ihrer Stärke wegnimmt, die gefundenen Seitenwurzeln an ihrem Ursprunge glatt abschneidet, darauf die Vertiefungen um die Pflanzen wieder anfüllt und ebnet. Wenn nun im Oktober und November der so behandelte Sellerie herausgenommen wird, erhält man desto ansehnlichere Knollen, da bis dahin die früher gemachten Verwundungen vernarbt und vollständig überwachsen sind.

§. 196.

Der Rettig. |Raphanus sativus. L.

Der Rettig, welcher China zu seinem Vater-

Digitized by Google

terlande hat, ist seines angenehmen, pikanten Geschmacks wegen, eine allgemein beliebte Pflanze, die aber durch die vielseitige Kultur eine Menge Spielarten erzeugt hat und in dieser Hinsicht wie ich später zeigen werde, auch unter verschiedene Abtheilungen gebracht werden kann. Die Pflanze ist nach Umständen ein- und zweijährig.

Charakter. Aus einer rübenförmigen, bald großen, bald kleinen, bald kugelförmigen, bald langen, kurz abgestumpften oder spindelförmigen Wurzel, die entweder eine weiße, rothe, gelbe oder schwärzliche Farbe hat, entwickelt sich ein 2 bis 3 Fuß hoher ästiger Stengel, mit unten leierförmigen Blättern, die nach oben schmäler und lanzettförmig werden, und der an seiner Spitze so wie an den einzelnen Zweigen weiße oder röthliche Blumen trägt, die nach dem Verblühen lange, mit einem scharfen Schnabel versehene Schoten hinterlassen, in welchen sich die Saamen befinden.

Eintheilung und Sorten. Nach der Farbe und innern Beschaffenheit sowohl, als nach ihrer verschiedenen Zeitigung und Geschmack, zerfallen die Rettige in 2 Hauptabtheilungen, 1) in wirkliche Rettige, Rübenrettige, mit 2 Unterabtheilungen: a) Sommer- b) Winterrettige; 2) in Monatrettige, Radiese oder Radieschen. Das Hauptunterscheidungszeichen der wirklichen Rettige von den Radieschen besteht zunächst darin, daß man erstere nur zu gewissen Perioden des Jahres, diese aber zu jeder

Digitized by Google

beliebigen Zeit vom Frühjahr bis spät im Sommer säen kann. Die wirklichen Rettige haben ferner ein weit festeres, grobfaseriges Fleisch und scharfen, oftmals auf der Zunge beißenden Geschmack, dahingegen die Radiese, bei einer feineren Haut, ein zwar mehr wässriges, jedoch zarteres und milder schmeckendes Fleisch besitzen. Bezüglich der Form beider Hauptarten, weichen die wirklichen Rettige von den Radiesen darin ab, daß sie im Allgemeinen größer werden und in den meisten Fällen eine spindelförmige Wurzel haben, dahingegen die Radiese bei weitem kleiner, meistens rund und nur in einigen Arten von länglicher Gestalt sind, die sich in eine lange dünne Pfahlwurzel endigt.

1) Wirkliche Rettige. Von diesen baut man:

a. Sommerrettige:

den kleinen frühen Sommerrettig. — Den frühen schwarzen Sommerrettig. — Den langen rothen oder Korallenrettig. — Den weißen Sommerrettig. — Den frühen gelben kleinen Sommerrettig.

b. Winterrettige.

Den Erfurter langen schwarzen Winterrettig. — Den Erfurter runden schwarzen Winterrettig. — Den violetten Winterrettig*). Der chinesische Oelrettig,

*) Die in manchen Büchern angeführten Sorten: der corinthische und Sandrettig, sind mir nicht bekannt.

Digitized by Google

Raphanus sativus olifer, ist keine dem vorliegen, den Zwecke entsprechende Pflanze; der Saame desselben geht im freien Lande auch nur schwer auf, und muß die Aussaat daher im Mistbeete bewirkt werden.

2) Monatsrettige oder Radiese.

Das runde weiße oder frühe weiße. — Das runde rosenrothe. — Das runde dunkelrothe. — Das lange rothe. — Das gelbe.

Kultur der wirklichen Rettige. Obschon alle Rettige einen fruchtbaren Boden lieben, erlangen sie in einem frisch gedüngten Erdreich doch keinesweges die Güte, die ihnen ein im Jahre vor ihrem Anbaue stark gedüngtes giebt, und hat man besonders bei den Winterrettigen auf diesen Umstand Rücksicht zu nehmen, die sonst leicht wurmstichig, fleckig und zackig werden. Für frühe Aussaaten der Sommerrettige ist ein guter Sand- oder gewöhnlicher Gartenboden der beste; für die späteren Winterrettige dagegen ein niedriger Boden. Da der Bedarf an Rettigen selten so groß ist, daß man nöthig hätte, sie in großen Flächen anzubauen, so beschränkt sich ihre Aussaat gewöhnlich nur auf eine Zwischenkultur zwischen anderen Gewächsen, oder aber man säet oder legt sie vielmehr in ½ bis 1 Zoll tiefe Saamenlöcher am Rande anderer Gemüsepflanzen-Beete, die Sommerrettige in Entfernungen von 6 bis 8 Zoll, die stärker wachsen-

Digitized by Google

den Winterrettige aber 12 bis 16 Zoll unter sich. — Die Zeit der Aussaat für die Sommerrettige ist das Ende des April und der Anfang des Mai; für die Winterrettige dagegen, weil diese, wenn sie mit jenen gleich früh gelegt, sehr leicht in Saamen übergehen und holzig werden, erst die letzte Hälfte des Juni und die erste des Juli.

Kultur der Radiese. Um die Radiese recht früh zu haben, säet man zuerst aufs Mistbeet, im März jedoch schon auf eine warme Rabatte im Freien, gewöhnlich zwischen Mohrrüben, Bollen, Spinat, ꝛc. oder man legt die Saamen gleich den Rettigen in Saamenlöcher zwischen Salat, Kohl und andere dergleichen ungenügsame Pflanzen. Da diese Radiese ihren Vegetations-Prozeß sehr bald vollenden, ihren Werth aber auch eben so schnell verlieren und besonders bei warmer trockner Witterung leicht ungenießbar (pelzig) werden, so muß man mindestens alle 3 Wochen eine Aussaat davon machen und diese außerdem noch fleißig begießen, ein Mittel, wodurch allein jenem Uebelstande entgegen gewirkt werden kann. Bei späterer Aussaat gedeihen sie in etwas niedrigem Boden und beschatteter Lage besser. Diejenigen Sommerrettige und Radiese, die zum Verspeisen ausgesäet, übrig geblieben und in Saamenstengel übergegangen sind, ziehe man sobald als möglich auf, damit sie die andern in ihrer Nähe stehenden Gewächse nicht unterdrücken.

Digitized by Google

§. 197.

Der Meerrettig, Marrettig, Krehn oder Kren. Cochlearia Armoracia. L.

Eine perennirende, an vielen feuchten und sumpfigen Orten Europa's wild wachsende Pflanze, die, obgleich schon sehr lange kultivirt, doch weiter noch keine Veränderung in ihrer Constitution erlitten hat, als daß der Wurzel, als dem nutzbaren Theil derselben, nicht immer ein und derselbe ihr sonst eigenthümliche süße und pikante Geschmack beigegeben ist, was seinen Grund aber mehr in Lokal- und Bodenverhältnissen, als sonst einem andern Umstand hat.

Charakter. Die Wurzelblätter sind groß, lanzettförmig, an den Rändern zuweilen glatt, zuweilen gekerbt, die Stengelblätter sind bei weitem kleiner und tief eingeschnitten. Die weißen Blüthen erscheinen im Monat Juni in lockeren Rispen. Die 1 bis 2 Zoll dicke Wurzel ist walzenförmig, durch und durch weiß, grobfaserig und von einem scharfen, aber süßlichen Geschmack.

Sorten, die in Absicht auf Genuß ihrer Wurzel kultivirt werden, giebt es nur diese eine.

Kultur. Der Meerrettig wird ausschließlich durch die Wurzel fortgepflanzt; ihn durch den Saamen zu vermehren, erfordert eine weit längere Zeit und ist deshalb nicht gebräuchlich. Bezüglich des Bodens, verlangt derselbe einen nahrhaften, sehr tief lockeren, (rijolten), niedrigen und schwarzen Boden; obgleich er auch in einem san-

Digitized by Google

dig-lehmigen Erdreich wächst, wird er daselbst doch nie so gut. Nächstdem ist eine offene Lage die beste für den Meerrettigbau. Die Art ihn fortzupflanzen oder zu vermehren, ist verschieden. Einmal bewirkt man dieselbe durch 2 — 3 Zoll lange Kronen- oder Kopfstücke oder Wurzelköpfe, die 1 Fuß tief in die Erde gelegt, in einigen Jahren brauchbare Meerrettig-Wurzeln oder Stangen liefern. Das andere Mal aber zerschneidet man die schwächeren Hauptwurzeln in 2 bis 3 Zoll lange Stücke und legt sie, jedoch weniger tief als die Kronen, in die Erde, woraus gleichwohl in 2 bis 3 Jahren starker Meerrettig hervorgeht. Da indessen beide Methoden nicht allein zeitraubend, sondern in anderer Beziehung auch nicht so gut sind, als jene, wo die Anzucht durch die stärksten Nebenwurzeln gemacht wird, so bedient man sich hier zu Lande auch nur immer dieser Art der Fortpflanzung, ohne jene zu beachten. Folgendes ist das Wesentlichste derselben. Nachdem das zum Meerrettigbau geeignete Stück Land (für eine gewöhnliche Haushaltung ist 1 Quadrat-Ruthe vollkommen hinreichend) 2 bis 2½ Fuß tief reichlich mit verrottetem Kuhdünger rijolt worden ist, dem in hohen Positionen noch ein bedeutender Theil Schlamm- oder Wiesenerde beigegeben werden sollte, theilt man dasselbe um die Mitte des April in 3½ Fuß breite Beete mit 1½ Fuß breiten Fußwegen, schnürt auf jedem derselben 2

Digitized by Google

Linien, jede ½ Fuß von der Kante, und markirt darauf bei 1½ bis 2 Fuß im Verbande die Stellen, wo die Wurzelkeime, Keime, Setzlinge oder Fechser gelegt werden sollen. Man verschafft sich diese Keime in der Art und bereitet sie zur Pflanzung vor, indem man entweder da, wo im vorigen Jahre Meerrettig gestanden hat, im Herbst oder aber auch erst im Frühjahr — in diesem Falle jedoch einige Zeit vor dem Wiedereinlegen — die stärksten und glattesten Nebenwurzeln herausnimmt, sie zu 12 bis 14 Zoll Länge schneidet, und sodann mit der Hand oder mittelst eines wollenen Lappens — jedoch mit Schonung einiger sich am obern und untern Ende befindlichen Hauterhöhungen oder Warzen, aus welchen sich oben Blätter, unten aber die das Wachsthum fördernden Wurzeln entwickeln müssen — von allen Faserwurzeln säubert und die, welche im Herbst herausgenommen worden sind, bis zum Gebrauch der Pflanzung wieder einschlägt. Hat man sich auf diese Weise die nöthige Anzahl Setzlinge zugelegt, so macht man mit einem mindestens 18 Zoll langen Pflanzholze auf den markirten Stellen Löcher in schräger Richtung und so, daß dieselben von der Linie nach der Mitte des Beetes zu 4 bis 6 Zoll niedriger endigen, steckt in jedes Pflanzloch einen Wurzelkeim ½ bis 1 Zoll tiefer als die Oberfläche der Erde ist, gießt ihn, wenn er oder der Boden etwa trocken sein sollte, im Loche an, füllt das noch Fehlende mit der nöthigen Menge

Digitized by Google

Erde und drückt Alles fest. — Das von Manchem empfohlene Legen der Wurzeln von Süden nach Norden, oder von Osten nach Westen ist gleichgültig, wenn anders nur die Setzlinge in gehöriger Weite unter sich und in die bemerkte schräge Richtung gebracht werden. Ist die Arbeit so weit geschehen, so hat man vorläufig weiter nichts zu thun, als die Anlage von allem sich zeigendem Unkraute rein zu halten und den Boden aufzulockern. Da indessen der Zweck des kultivirten Meerrettigs der ist, gute und vorzüglich starke Hauptwurzeln oder Stangen zu erzeugen, so wird es nöthig dieselben zu Anfang des Juli bis auf $\frac{1}{3}$ ihrer Länge von aller Erde zu entblößen, behutsam zu heben und besonders die, sich am oberen Theile entwickelten Nebenwurzeln vorsichtig abzuschneiden, die kleineren Zasern aber abzureiben. Gleichzeitig müssen von den Kronen nur die beiden besten beibehalten, alle übrigen aber abgeschnitten, und jede andere Verwundung der Oberhaut sorgfältig vermieden werden, weil dadurch Roststecke entstehen, welche die Stangen unansehnlich und zum Theil übelschmeckend machen. — Die untersten Wurzeln bleiben unangerührt, indem, wenn auch sie verletzt oder in die Höhe gerissen, die Pflanze im Wachsthum eher gestört, als befördert werden würde. Nach Vollbringung dieser sehr wichtigen Operation, wodurch allein großer und starker Meerrettig gezogen werden kann, werden die Wurzeln in ihre vorige Lage zurückgelegt, neuerdings mit

Digitized by Google

Erde bedeckt, angedrückt und Alles geebnet. Im August wird dieselbe Arbeit wiederholt, jedoch nur oberflächlich und ohne dabei die Hauptwurzel besonders zu stören. — Im Spätherbst oder auch im Frühjahr, wird der Meerrettig aufgenommen, die Hauptwurzeln werden abgeputzt und die stärksten Neben- und untersten Wurzeln zur Fortpflanzung benutzt. — Das Land, worauf Meerrettig gebaut worden ist, sollte in den ersten 4 bis 6 Jahren nicht wieder damit bepflanzt werden, weil die Erfahrung lehrt, daß derselbe dem Erdreich nicht nur bedeutend viele Nahrungstheile entzieht, sondern es durch Hinterlassung vieler seiner Wurzeln auch so sehr verunreinigt, so daß es schon dadurch schwierig wird, einen zweiten Anbau davon sogleich und regelrecht zu beginnen.

§. 198.

Die rothe Rübe, rothe Beete, gemeiner Mangold. Beta vulgaris. L.

Die rothe Rübe ist eine zweijährige, an verschiedenen feuchten Stellen des südlichen Europa's wild wachsende Pflanze.

Charakter. Die Wurzel ist gewöhnlich spindelförmig, oben oftmals bedeutend dick, lang oder rund; ihre Farbe in- und auswendig dunkel kirschroth; Substanz fleischig und saftig. Aus der Wurzel entwickelt sich im zweiten Jahre ein 4 bis 6 Fuß hoher, ästiger Stengel mit grünlichen Blüthen; die Wurzelblätter sind eiförmig, groß, glatt und von braunrother Farbe.

Digitized by Google

Sorten. Bei uns kultivirt man 2 Sorten: 1) die rothe Rübe mit großer, langer, spindelförmiger Wurzel, und 2) die rothe Rübe mit einer kleineren, mehr flachrunden Wurzel und dunklerer Farbe als die erste. Loudon dahingegen zählt 7 Sorten, von welchen die zwergartige und die Castelnauderi die besten und wohlschmeckendsten sein sollen.

Kultur. Die rothe Rübe mit langer Wurzel liebt einen reichhaltigen, mürben, mehr tiefen als hohen Boden, dahingegen die mit flachrunder Wurzel auch wohl in hohen Positionen fortkommt, wenn das Erdreich sonst nur fruchtbar, in keinem Falle jedoch frisch gedüngt ist. — Ungeachtet die rothen Rüben auch im Schatten großer Bäume wachsen, ist ihrem besten Gedeihen eine freie Lage doch bei weitem zuträglicher. Die Aussaat geschieht in der letzten Hälfte des April auf eigends dazu eingerichteten Beeten, oder als Einfassung anderer Gemüseländer. Im ersteren als dem bessern Falle, gebe man den Beeten 3½ Fuß Breite, schnüre 3 Linien, stecke die Saamen zu zweien, 1¼ Fuß weit im Verbande 1 Zoll tief, und mache die Löcher mit der Hand oder Harke wieder zu und ebene darauf das Ganze. Nach Verlauf von ungefähr 4 Wochen, wenn die jungen Pflanzen das erste Blatt gemacht haben, vermindere man die an jeder Stelle mehr aufgegangenen bis auf eine, reinige die Beete und lockere

Digitized by Google

sie mit der Hacke auf, eine Arbeit, die sich während des Sommers so oft wiederholt, wie es nöthig ist. — Im Fall irgendwo eine Pflanzstelle leer geblieben wäre, ersetzt man sie durch eine der herausgezogenen Pflanzen. Die rothe Rübe auf Saamenbeeten anzusäen, um sie späterhin zu verpflanzen, taugt insofern gar nicht, als einmal die Rübe sehr schwer anwächst, dann aber auch die Wurzeln gepflanzter Rüben nie so lang und glatt werden wie die, von welchen der Saamen nach vorbeschriebener Weise an Ort und Stelle gesteckt worden ist. — Beim Herausnehmen der Wurzeln im October und November hat man darauf zu sehen, daß dieselben nicht unvorsichtigerweise verwundet werden, weil sie sonst durch den Verlust des Saftes (Verbluten) von Farbe unansehnlich, von Geschmack aber trocken werden. Um Beides zu vermeiden, ist es gerathener, das Kraut mit der Hand abzudrehen, anstatt dasselbe abzuschneiden. Was von den Rüben nicht sogleich gebraucht wird, kann an irgend einem frostfreien Orte eingeschlagen werden. Derjenige Mangold, von welchem die Blätter oder Rippen gegessen werden, ist eine andere Pflanze, und werde ich ihrer später gedenken.

§. 199.

Die Rapentika, Rapunzelwurzel, zweijährige Nachtkerze. Oenothera biennis. L.

Die Rapentika ist eine zweijährige Pflanze, welche ursprünglich aus Nordamerika abstammend,

Digitized by Google

im Jahre 1640 zu uns kam, die sich aber durch eine früher mehr allgemeinere Kultur so sehr verbreitet hat, daß sie jetzt nicht nur überall bei uns wild wächst, sondern daß sie in vielen Fällen sogar als schädliches Unkraut zu betrachten ist.

Charakter. Die Wurzel ist spindelförmig, oben röthlich, unten ins Gelbliche schimmernd, inwendig aber weiß. Aus derselben entwickelt sich im Sommer des zweiten Jahres ein 4 bis 5 Fuß hoher ästiger Stengel mit schönen großen, gelben Blumen, die eine walzenförmige, sitzende Saamenkapsel hinterlassen. Die Blätter sind eilanzettförmig, und legen sich flach auf die Erde.

Kultur. Die Rapentika ist eine Pflanze, welche jetzt, wo das Neue das Alte verdrängt, nur selten in den Gärten angebaut wird: ob indessen mit Recht oder Unrecht, hängt vorzugsweise von dem Geschmack ab. Da man dieselbe nur der Genießbarkeit ihrer Wurzel wegen, anbaut, so hat man auch dahin zu wirken, daß diese in einem möglichst vollkommenen Zustande erzeugt wird. Demzufolge giebt man ihr ein zwar fruchtbares, jedoch nicht frisch gedüngtes Erdreich, welches tief locker, mehr leichter und sandiger Natur, als schwer oder feucht ist. In der letzten Woche des März oder in der ersten des April wird der Saame auf eine in Schutz liegende Rabatte dünn ausgesäet. Wenn die Pflanzen die zum Versetzen nöthige Stärke erlangt haben, werden sie auf Beete 1¼ Fuß ins Gevierte mit

Digitized by Google

möglichster Schonung aller Wurzeln ausgepflanzt, begossen und während des Sommers stets rein gehalten. Im Herbst nimmt man die Wurzeln heraus, und schlägt sie zum weiteren Gebrauch gleich den übrigen Wurzelgewächsen ein, wobei man aber nur die größten und schlechtesten Blätter abnimmt, die besseren Herzblätter jedoch den Pflanzen läßt, da, wenn sie auch diese verlieren, die Wurzeln einen schlechten Geschmack annehmen würden. Im zweiten Jahre geht die Pflanze in Saamen über, und ihre Wurzel ist alsdann unbrauchbar. — Die Rapentika-Wurzel wird vorzugsweise als Salat, weniger als Gemüse oder zu Suppen verbraucht.

§. 200.

Die Haferwurzel, Hafermilch, lauchblättriger Bocksbart. Tragopogon porrifolius. L.

Sie wächst zwar in den meisten Gegenden Europa's wild, jedoch nur einzeln.

Charakter. Die lange, nicht sehr starke, spitzig zulaufende Wurzel ist von außen schwärzlich, von innen gelblich, weiß und fleischig. Die Blätter sind lang, blaugrün und ähneln denen des Lauchs, daher die Benennung lauchblättriger Bocksbart. — Der Blüthenstengel erreicht eine Höhe von 3—4 Fuß, theilt sich aber in Aeste, die violettblaue Blumen tragen. — Die Pflanze ist zweijährig. —

Kultur. Da die Haferwurzel gleich allen übrigen Wurzelgewächsen mit langen oder spin-

Digitized by Google

delförmigen Wurzeln tief in die Erde geht, wird sie auch da am schönsten, wo sie einen tief lockeren, wo möglich ein Jahr zuvor rijolten, mit Fettpflanzen bebaut gewesenen Boden und eine offene Lage findet. Der Saame wird im März dünn ausgesäet und untergeharkt. Sollten die Pflanzen dessenungeachtet zu dick aufgehen, müssen sie verzogen und jeder 5"—6 Zoll Raum gegeben werden, damit die Wurzeln die Mittel finden, zu erstarken. Da ferner die Haferwurzel bei zunehmendem Alter an Güte verliert, so thut man wohl, in der letzten Woche des April eine zweite Aussaat davon zu machen und hiervon erst den Bedarf für den Winter zu nehmen. — Im Sommer bedürfen sie außer dem Reinhalten weiter keiner Pflege. — Obschon die Haferwurzel unsere Winter ohne Nachtheil erträgt, ist es insofern doch besser, sie schon im Spätherbst heraus zu nehmen, als man durch starken Frost sonst wohl verhindert werden könnte, die nöthige Quantität zu jeder beliebigen Zeit zu haben. Am besten erhalten sie sich in Sand eingeschlagen. Die in der Erde zurückgebliebenen Wurzeln bleiben bis zur Zeit der Stengelbildung gut und genießbar.

§. 201.

Die Scorzonere, Scorzonerwurzel, Schwarzwurzel. Scorzonera hispanica. L.

Eine perennirende, aus dem südlichen Europa abstammende, durch die längere Kultur jedoch in

Digitized by Google

verschiedenen Theilen von Deutschland wildwachsende Pflanze.

Charakter. Die Wurzel ist spindelförmig, ziemlich von der Form der Mohrrübe, nur nicht so dick; auswendig von schwarzbrauner, inwendig von weißer Farbe, mit einem milchigen Safte versehen. Die Blätter sind lanzettförmig, lang zugespitzt und verlaufen sich in den Blattstiel. Aus der Wurzel entwickelt sich ein 2 bis 3 Fuß und noch höherer Stengel, der einzeln verzweigt, gelbe Blüthen trägt.

Kultur. Die Kultur der Scorzonere ist der der Haferwurzel im Allgemeinen ganz gleich. Sie verlangt wie jene einen tief lockeren, im vorigen Jahre gedüngten Boden, eine offene Lage und darf wenn die Wurzeln stark werden sollen, nicht zu dicht gesäet werden, daher sie auch wie jene gelichtet werden muß. Obgleich die Scorzonere perennirend ist und ihre Wurzel mehrere Jahre genießbar bleibt, selbst wenn sie schon den Saamenstengel gemacht hat, so ist es jedenfalls doch besser, sie nur als zweijährige Pflanze zu betrachten und deshalb alljährlich anzusäen. In Boden, der ihrem Wachsthum besonders zusagt, in welchem sie mehr auf Wurzel- und Blatt-, als auf Stengelbildung verwendet, erreicht die erstere oftmals schon im ersten Herbst nach der Aussaat diejenige Größe, die für den Gebrauch erforderlich ist, sonst aber nur erst im folgenden Jahre. Im Herbst werden die, welche man für den Win-

Digitized by Google

ter nöthig hat, herausgenommen, frostfrei eingeschlagen und die übrigen im Freien stehen gelassen. — Beim Herausnehmen hüte man sich, die Wurzeln zu verwunden, weil, wenn sie ihren milchigen Saft verlieren, sie gern faulen und unschmackhaft werden.

§. 202.

Die Zuckerwurzel. Sium sisarum. L.

Sie stammt aus China, erträgt unser Klima dessenungeachtet aber ganz gut, und hält selbst die strengsten unserer Winter im Freien aus. Die Pflanze ist perennirend.

Charakter. Die gesammtmasse des unter der Erde wachsenden Theils dieser Pflanze besteht aus mehreren, oben büschelförmig zusammengewachsenen, fingerdicken, 4 bis 6 Zoll langen, fleischigen Wurzeln vom süßem und angenehmen Geschmack. Der Stengel ist unten mit, der Petersilie ähnlichen Blättern besetzt, die nach oben kleiner werden; er ist geästelt, erreicht eine Höhe zwischen 2 und 3 Fuß, und trägt die Blüthen in weißen Dolden.

Kultur. Die Zuckerwurzel wird entweder durch Saamen oder durch Zertheilung ihrer Wurzeln fortgepflanzt. Da ich die erstere Vermehrungsart insofern jedoch stets für besser gefunden, als mir Saamenpflanzen größere und — dünkt mich — auch zartere und wohlschmeckendere Wurzeln gegeben, habe ich mich mit wenigen Ausnahmen auch nur immer dieser Methode bedient, dieselbe

Digitized by Google

zu kultiviren. Zu diesem Zwecke wird der Saame, welcher, bevor er keimt, sehr lange in der Erde liegen muß, — mit Aussicht auf eine frühere Ernte und möglichst ergiebigen Ertrag starker Wurzeln — mit mehr Vortheil im Monat October, als im März und April gesäet; vorausgesetzt, daß der Boden trocken und die Lage warm ist; beides Bedingungen, unter welchen die Zuckerwurzeln nur allein ihren höchsten Werth erreichen und bei der Herbstsaat um so mehr nöthig, als der Saame in niedrigem und kaltem Boden während des Winters ausfäuern und im höchsten Falle kümmerliche Pflanzen erzeugen würde. — Das Säen geschieht am besten auf 4 Fuß breiten Beeten, entweder mit dem Auswurf oder in 8 bis 9 Zoll entfernten Saamenlöchern. Gleichviel auf welche Art gesäet worden, werden die Pflanzen im Frühjahr, wenn sie das zweite Blatt gemacht haben, verzogen. Und wie dabei von denen, welche in Saamenlöcher gesäet worden sind, nur die beste Pflanze stehen bleibt, behält man von jenen, die durch den Auswurf gesäet sind, auch nur alle 8 bis 9 Quadratzoll eine, wo möglich immer die beste bei, reinigt die Beete gleichzeitig von allem Unkraut und begießt sie, wenn durch das Verziehen der zuviel vorhanden gewesenen Pflanzen die zurückgebliebenen vielleicht etwas gelitten haben sollten. Ist man gewilligt, von den herausgezogenen Pflanzen die besseren wieder zu benutzen, so kann dies zwar geschehen, jedoch unter der einzigen Bedin-

Digitized by Google

gung, daß dieselben, ohne stark zu sein und von der Luft gelitten zu haben, sogleich wieder in die Erde kommen, da sie sonst schwer anwachsen, schwach bleiben und die Mühe nicht belohnen. Bei trockener Luft ist es daher gut, sie einige Tage zu beschatten und mit der Brause zu begießen. Ein anderes Verfahren, die Zuckerwurzel durch Saamen fortzupflanzen, besteht darin, daß man Ausgangs Februar die nöthige Menge desselben mit dem vierfachen Theil Sand vermischt, das Ganze in einen Blumentopf thut und diesen so lange an einen warmen Ort eines Treibhauses oder Mistbeets stellt, bis die Keimung eingetreten. Sobald dies geschehen ist, wird der Saamen auf ein zuvor eigends für ihn eingerichtetes Warmbeet ausgesäet, und die nun sehr bald aufgehenden Pflanzen werden recht viel mit der äußern Luft in Berührung gebracht, von allem Unkraut rein gehalten und bei trockener Witterung begossen. Im Monat April, wenn die Luft milde ist und Nachtfröste nicht mehr zu fürchten sind, werden die Pflanzen, die nicht zu stark sein müssen, auf die für sie zubereiteten Beete in den zuvor genannten Dimensionen gepflanzt, und wie jene, die man sich durch die Aussaat ins freie Land verschafft hat, behandelt. Die Methode, die Zuckerwurzeln durch Keime oder Nebensprossen zu vermehren, besteht darin, daß man von den im Herbst zum Verspeisen herausgenommenen Wurzelbündeln die schwächsten und seitlich sitzenden ab-

Digitized by Google

bricht, sie während des Winters in einem Keller oder an sonst einem geschützten Orte in Sand einschlägt und im Monat März des folgenden Jahres an dem für sie bestimmten Ort in Abständen von 9 Zoll und 1 Zoll tief mit dem Pflanzholze pflanzt. Ist der Boden, wie er für die Zuckerwurzel sein soll, trocken, so kann man diese Wurzelschößlinge auch schon vor Winter pflanzen; sonst aber ist es besser, damit bis zum Frühjahr zu warten. In allem Uebrigen werden sie wie die Saamenpflanzen behandelt.

§. 203.

Die Körbelrübe oder der Rübenkörbel. Knolliger Kälberkropf. Chaerophyllum bulbosum. L. Scandix bulbosa. Roth.

Eine in verschiedenen Gegenden Europas wild wachsende, zweijährige Pflanze, die als genießbar bis jetzt aber wenig bekannt, deshalb auch nur selten in Kultur genommen ist, jedoch von dem, der sie genossen, sehr gut und wohlschmeckend befunden wird. Die Körbelrübe hat insofern zu mancher Verwechselung mit einer anderen Pflanze Anlaß gegeben, als sie Bauhin Bulbocastanum, Erdkastanie, genannt hat, welches aber, wie gesagt, eine von dem Macrophyllum bulbosum verschiedene Art ist.

Charakter. Eine spindelförmige, gleich der Teltower Rübe gestaltete Wurzel, mit etwas breiterem Kopfe und blaßbrauner Farbe. Die Blätter sind dreifach gefiedert und scharf eingeschnit-

Digitized by Google

ten, ähnlich denen des Schierlings. Der Stengel erreicht eine Höhe von 1½ bis 2 Fuß und trägt seine weißen Blumen in Dolden.

Kultur. Die Körbelrübe verlangt einen lockeren, nahrhaften, jedoch nicht frisch gedüngten Boden und eine der Sonne nicht zu sehr ausgesetzte Lage. Der Saame wird am besten im September ausgesäet und die junge Pflanze im April und Mai des folgendes Jahres verzogen, so daß eine jede 4—5 Zoll Raum behält. In der Folge werden sie von Unkraut rein gehalten, wenn es nöthig ist begossen, Ende Sommers herausgenommen und wie andere Wurzelgewächse aufbewahrt.

Mit den bis hierher genannten Gattungen und Arten der gewöhnlich im Küchengarten kultivirten eßbaren Wurzel- und Knollengewächse würde ich diesen Abschnitt nun zu schließen haben. Was dahingegen noch einige andere Pflanzen anbetrifft, die gleichwohl zu den Knollengewächsen gezählt werden können, die aber mehr aus Curiosität, als eines reellen Nutzens wegen und deshalb auch nur selten angebaut werden, so behalte ich mir deren Aufführung bis zum 11ten Abschnitt dieser Abtheilung vor, der überhaupt alle diejenigen Pflanzen aufnehmen wird, die nur in einzeln Fällen kultivirt werden.

Bezüglich der Kohl- und weißen Rüben, die insofern sie beide ihrer eßbaren Wurzeln halber auch wohl zu den Knollengewächsen gezählt werden können, bemerke ich, daß ich dieselben, um

Digitized by Google

die Familie der Kohlpflanzen — wozu sie dem Systeme nach gehören — vollständig zu geben, bereits unter §. 177 und 180 angeführt und ihre Kultur beschrieben habe. Eine sehr ausführliche Beschreibung der Körbelrübe ist in der Allg. Gartztg. von Otto, Jahrg. 6. pag. 81 — 84 nachzusehen.

Vierte Abtheilung.

Sechster Abschnitt.

Zwiebelartige Pflanzen.*)

Sämmtliche Pflanzen dieser Familie gehören als Gemüsepflanzen betrachtet, Einer Gattung an; alle sind aber schon seit frühster Zeit bekannt und allgemein angebaut. Die von ihnen genießbaren Theile sind von den meisten die in der Erde wachsenden Zwiebeln allein, von einigen Zwiebel und Blätter zugleich oder letztere nur allein. Von anderm sind es neben den in der Erde wachsenden Zwiebeln auch jene, die sich über derselben am Stengel entwickeln. — Der Geschmack aller zwiebelartigen Pflanzen ist sehr stark und deshalb nicht immer von Jedermann geliebt. — Alle verlangen einen mürben und nahrhaften, jedoch nicht frisch gedüngten, oder mindestens nicht mit frischem d. h. ungegohrenem Dünger geschwänger-

*) Noisette nennt sie asphodilartige, Loudon lauchartige Pflanzen; ich meinerseits habe mich in dieser Beziehung mehr an das Provinzielle gebunden und die hier unter zu verstehenden Gewächse: zwiebelartige Pflanzen genannt.

Digitized by Google

ten Boden, der für die meisten Arten mehr trok-ken als feucht, für alle aber eine warme Lage haben muß. — Die Arten, welche die Familie der zwiebelartigen Pflanzen bedingen, sind:

§. 204.

1) Die Zwiebel, gemeine Zwiebel, Zipelle oder Bolle. Allium Cepa. L.

Ueber das Vaterland der gemeinen Zwiebel ist die Meinung verschieden. Nach Einigen ist es Spanien, nach Anderen Afrika. Die Panze ist zweijährig.

Charakter. Die Zwiebel oder Bolle besteht aus mehreren über einander liegenden Häuten, von denen die äußere die dünnste ist. Aus der-selben wachsen $1\frac{1}{2}$ bis 2 Fuß lange, röhrenför-mige Blätter hervor, die in der Mitte aufge-schwollen sind und sich in eine Spitze endigen. Der Blüthenstengel hat dieselbe Gestalt, nur mehr Consistenz, erreicht eine Höhe von 3 bis 4 Fuß und trägt oben einen kugelförmigen Blüthenkopf.

Sorten. Die mancherlei Arten und Abar-ten der Zwiebel unterscheiden sich unter sich in Farbe, Gestalt und Geschmack, und führen besonders nach den Gegenden und Ortschaften, wo sie am häufigsten gebaut werden, ihre Namen. Da es hier jedoch weniger darauf ankommt, eine große Menge, als vielmehr nur die besseren Sorten kennen zu lernen, so führe ich auch nur diese an. Dieselben sind, theils wie ich sie selbst kenne,

Digitized by Google

theils wie andere bewährte Gartenschriften anführen, folgende:

1) Die dunkelrothe holländische (plattrunde) Zwiebel. Sie wird sehr häufig, an manchen Orten sogar nur ausschließlich zur Haupternte gebaut, ist von harter Natur, kräftigem Geschmack und hält sich mit am längsten.

2) Die blaßrothe holländische, Straßburger oder Erfurter Zwiebel. Besitzt mit jener gleiche Eigenschaften und wird besonders in der Gegend von Straßburg, woher sie auch ihren Namen führt, sehr viel angebaut. Ihre Form ist eigentlich länglich, allein ich habe gefunden, daß sie dieselbe nicht selten verliert und plattrund wird.

3) Die gelbe holländische Zwiebel, von süßerem Geschmack als die vorigen, jedoch nicht ganz so dauerhaft als sie.

4) Die weiße holländische oder silberhäutige (plattrunde) Zwiebel, von glänzend weißer Farbe; nicht so groß wie die vorigen. Eine sehr geschätzte und dauerhafte Sorte. Hiervon giebt es eine Untervarietät, die frühzeitiger, aber kleiner ist und deshalb besonders zum Einmachen gebraucht wird. Im Allgemeinen sind die weißen Zwiebeln, für den Liebhaber derselben, von angenehmerem Geschmack, als die übrigen.

5) Die weiße italienische oder Provencer Zwiebel. Noisette. Ist die kleinste von allen und wird selten größer als eine Haselnuß.

Digitized by Google

In dieser Beziehung wird sie auch sehr dicht und, um sie immer zu haben, zu verschiedenen Zeiten gesäet.

6) Die Birn- oder birnenförmige Zwiebel ist von länglicher Form, blaßrother Farbe und erreicht bei geeigneter Kultur eine bedeutende Größe; jedoch habe ich gefunden, daß sie weniger pikant von Geschmack ist und auch nicht so dauerhaft wie eine der vorhergehenden Sorten.

7) Die rothen, gelben und weißen spanischen Zwiebeln, werden zwar groß, und sind, was den Geschmack anbetrifft vortrefflich; allein da sie, wenn sie diese Eigenschaften erlangen sollen, ein wärmeres Klima als das unsrige ist, verlangen, so sind sie nicht wohl, oder doch nur bedingungsweise für unsere Gärten geeignet.

8) Die Kartoffel- oder Batatenzwiebel, ist insofern merkwürdig, als sie sich der Kartoffel ähnlich vermehrt und mehrere Zwiebeln von nicht unbedeutender Größe auf Einmal erzeugt, die gleichwohl von gutem Geschmack sind. Ich habe diese Sorte vor einigen Jahren von J. G. Booth in Hamburg bezogen.

9) Die ägyptische, Baum-, Kronen- oder Zwiebeltragende Zwiebel. Nach Loudon heißt diese Art Allium Cepa, var. vivipara. Oignon d'Egypte; nach einer Anzeige in der 4ten Lieferung der Verhandlungen des Gartenb. Vereins für die Königl. Preuß. Staaten, pag. 438,

Digitized by Google

wird sie dagegen als Allium controversum. Schrad. erwähnt, und ihr feiner Geschmack sehr gerühmt. Die ägyptische Zwiebel besitzt die Eigenthümlichkeit, daß sie anstatt des Saamens kleine Zwiebeln trägt, wodurch einerseits eine doppelte Fortpflanzung durch di Zwiebel selbst, anderseits aber auch ein doppelter Nutzen entspringt. — Außer diesen hier genannten Arten und Abarten führt Loudon in seiner Encyklopädie noch eine Menge anderer Sorten an, wie z. B. die zweiblättrige Zwiebel, die ächte portugiesische Zwiebel, die Deptfordzwiebel, die Kugelzwiebel, die Jameszwiebel, die Tripoliszwiebel als die größte von allen, ꝛc. ꝛc. Manche dieser Arten, sagt der Verfasser, sollen vorzüglich, andere dagegen des Anbaues nicht werth sein. Bevor ich nun aber zur Kultur der Zwiebel übergehe, habe ich noch zu bemerken, daß, wenngleich sämmtliche zwiebelartige Pflanzen auch einer Gattung, angehören, die Arten welche diese umfaßt, dennoch eine sehr verschiedene Behandlungsweise erfordern, daß es deshalb nöthig wird, sie auch hier speciell anzuführen und zu beschreiben. Nur die eigentliche Zwiebel oder Bolle, von der auch der Gattungsname abgeleitet ist, hat mit ihren Arten und Varietäten eine und dieselbe Behandlung, und ist in dieser Hinsicht als selbstständige Sippe zu betrachten.

Kultur der Zwiebel oder Bolle. Meiner Methoden, die Zwiebeln zu bauen, sind drei. — Habe ich die Absicht, Zwiebeln von gewöhnlicher

Digitized by Google

Beschaffenheit zu erziehen, wie sie dieselbe näm-
lich auf dem natürlichen Wege in unsern kurzen
Sommer erreichen können, so säe ich den Saa-
men davon ins freie Land; will ich aber vorzugs-
weise Größe des Umfanges erlangen, so bewirke
ich die Aussaat entweder in einem warmen Kasten
und pflanze die jungen Pflanzen später ins Freie;
oder aber ich säe den Saamen spät im Früh-
jahr ins Freie und pflanze die auf diesem Wege
sehr klein bleibenden Zwiebeln im nächsten Jahre
aus. — Jede dieser Kulturmethoden ist in ihrer
Ausführung von der andern verschieden und be-
darf deshalb auch einer eigenen Erklärung. Sol-
len die Zwiebeln durch Aussaat ins freie Land
erzogen werden, so muß der Boden dazu ent-
weder im Herbst zuvor gedüngt und umgegra-
ben worden sein, oder wenn die Lokalität es
gestattet, daß da, wo im vorigen Jahre unge-
nügsame Pflanzen gestanden haben, d. h. solche
die viel Dünger erfordern, im nächsten Bol-
len gesäet werden können, das Land im Frühjahr
sobald es nur möglich flach gegraben werden,
wobei alle Erdtheile recht sorgfältig zu zerkleinern
und klar zu machen sind. Hierauf wird der
Saame auf 4 Fuß breit abgetheilte Beete gesäet,
mit der Harke flach untergeharkt, Alles abermals
geebnet und sodann der Boden mit der Rückseite
einer Planirschippe festgeschlagen, oder mit dem
Tretbrett angetreten. Von dem schwach oder
stark Säen hängt die Größe oder Kleinheit der

Digitized by Google

Zwiebeln ab. Die zu dick stehenden können jung herausgezogen und grün benutzt werden. Da der Saame ziemlich lange in der Erde liegt, bevor er seine Keimfähigkeit erhält, so thut man wohl, ihn vor der Aussaat entweder der künstlichen Keimung zu unterwerfen, oder doch wenigstens einige Tage, in Wasser eingeweicht, an einem warmen Orte stehen zu lassen. Nachdem die Pflanzen aufgegangen und einige Zoll Höhe erreicht haben, werden sie gejätet und dies so oft wiederholt als es nöthig ist, sie selber aber werden so lange als sie jung sind und der Boden trocken ist, begossen. Um die Zeit, wo die Blattspitzen anfangen gelb zu werden, ist es mit Bezug auf das Größer- und Reifwerden der Bollen von Wichtigkeit, das Kraut dicht über dem Hals einzuknikken, entweder mit der Hand oder besser mit einer kleinen, nicht zu schweren Walze. Im August und Anfangs September, je nachdem die Sommerwitterung feucht oder trocken gewesen ist, werden die Bollen die nöthige Reife erlangt haben, um sie mit Sicherheit auf Dauer herausnehmen zu können. — Ich thue dies in der Art, daß ich sie mit den Händen aufziehe, geordnet auf das Beet, auf dem sie erwachsen sind, dünn auseinander breite und hier so lange — in der Regel 14 Tage — liegen lasse, bis sie vollständig abgetrocknet sind. Hierauf werden sie auf einen luftigen Boden gebracht und wenn es die Zeit erlaubt, abgeputzt. — Frost schadet ihnen zwar

Digitized by Google

nicht bedeutend, allein besser ist es doch, sie während des Winters an einem warmen (+8 bis 10° R.) trockenen Orte aufzubewahren. — Um im Frühjahr sobald als möglich junge Bollen zu haben, werden von den überwinterten die kleinsten ausgesucht, im März auf ein lockeres, gleichwohl nicht frisch gedüngtes, sonst aber nahrhaftes Land überall in 6 Zoll weiten Abständen unter sich und ½ Zoll tief gelegt, in der Folge rein gehalten und wie die ausgesäeten Bollen behandelt. Die auf diese Weise erzogenen, oder bloß des Größerwerdens halber gelegten Bollen nennt man gewöhnlich Steck-Bollen oder Steck-Zwiebeln.

Die zweite Methode Zwiebeln zu erziehen, wobei der Hauptzweck besondere Größe und vollkommene Reife ist, und weshalb die spanischen Sorten ausnahmsweise auch nur unter dieser Kultur gedeihen, besteht in Folgendem: Ausgangs Februar und Anfangs März bereite man ein temperirtes Mistbeet, bedeckt dasselbe mit 5 bis 6 Zoll nicht zu fetter Erde und säe die benöthigte Quantität Bollensaamen darauf. Der Saame kann zwar ziemlich dick ausgestreut, jedoch muß den jungen Pflanzen Raum genug gelassen werden, sich ungehindert entwickeln zu können. Anfangs erfordern sie sehr viel Luft und später gänzliche Entziehung der Fenster. Nachdem die jungen Bollenpflanzen die Stärke einer schwachen Krähenfeder erreicht haben, werden sie behutsam heraus genommen, Wurzelkrone an

Digitized by Google

Wurzelkrone gelegt, die langen Spitzen derselben, wie auch die äußeren Enden des Krautes etwas eingeschnitten und auf die zuvor dazu recht locker zubereiteten, aber nicht frisch gedüngten Beete, in Linien- und Pflanzenabständen von 4 bis 5 Zoll gepflanzt. Hierbei ist zu bemerken, daß, da sich die Bollen nur in der Oberfläche der Erde bilden, die jungen Pflanzen auch nur sehr flach in dieselbe gebracht werden dürfen, und fürchte man nicht, daß, wenn auch alle eben gepflanzten Bollenpflanzen eine Neigung gegen die Erde angenommen hätten, dieselben dadurch benachtheiligt werden. Nach 24 Stunden werden sie sich alle wieder aufgerichtet haben und bei gehöriger Bewässerung mit der Brause, die einige Zeit wiederholt werden muß, rasch fortwachsen. — Während des Sommers werden sie mehrmals gereinigt und hier und da wo es der Raum zwischen den Pflanzen gestattet, aufgelockert. Wenn die Bollen reif sind, werden sie, wie jene an Ort und Stelle gesäeten, herausgenommen, 14 Tage auf dem Pflanzbeet oder an sonst einer Stelle mit trockener Unterlage niedergelegt, oftmals umgewendet und sodann auf den Boden zu den übrigen gebracht. Ich meinerseits bin von der eben angeführten Kulturmethode so sehr eingenommen, daß ich Jedem, der sich vorzugsweise mit guten Samenbollen versehen will, nur rathen kann, keine andern als gepflanzte zu nehmen; auch kann ich aus mehrjähriger Erfahrung versichern, daß jede der gepflanzten Bollen eine Größe von

Digitized by Google

drei bis vier Zoll Durchmesser und darüber erreicht.

Was nun endlich die dritte Methode oder vielmehr die zweite Art der zweiten Methode große Zwiebeln zu erzielen, betrifft, so besteht die Theorie derselben vorzugsweise darin, daß, da in einer jungen Zwiebel bereits mehr Saft zum kräftigen Bilden und Wachsen angehäuft ist, als in einem Saamenkorn derselben Art, erstere sich folglich auch früher zu einer vollkommenen Pflanze entwickeln muß, als letztere, was für die Ausbildung der Zwiebel unter unserm Himmelsstrich in sofern von der größten Wichtigkeit ist, als, wie gesagt, die Dauer unserer Sommer zu kurz ist, um die Zwiebelpflanzen auf die natürlichste Art, d. h. durch Aussaat im Freien, in ihrer höchsten Entwicklung als Zwiebeln darzustellen. Als Beweis der Richtigkeit dafür gilt die zuvor angeführte, aber dieser hier ähnliche Kulturmethode, wobei die Kunst die Entwicklung der Pflanzen früher bewirkt und ihnen dadurch nicht nur ein längeres Leben sichert, sondern ihnen in dieser längeren Existenz gleichzeitig auch ein Mittel zu einer vollkommeneren Bildung giebt. Auf Annahme der Wahrheit dieses Grundsatzes gestützt, wird der Zwiebel- oder Bollensaame im Mai auf ein Beet mit trockener Lage und dürftiger Beschaffenheit dick ausgesäet, die jungen Pflanzen werden während des Sommers rein gehalten und die Zwiebeln, welche in Folge des Dichtstehens

Digitized by Google

und des dürftigen Bodens selten größer als eine ausgewachsene Erbse werden, wenn sie reif sind, herausgenommen und während des Winters trocken und warm, am besten in Netzbeuteln hinter oder in der Nähe eines Ofens oder Kanals aufbewahrt. Dies Aufbewahren an einem warmen Orte ist wie bei den Steckbollen aus dem Grunde wesentlich nöthig, als die Zwiebel beim Wiedereinlegen sonst sehr bald in den Saamenstengel übergehen, daher in ihrer Ausbildung zurück bleiben würde. Die so aufbewahrten Zwiebeln werden Ausgangs März oder Anfangs April, je früher je besser, auf ein gut zubereitetes, an vieler Nahrung reiches Beet in Entfernungen von 6 bis 8 Zoll unter sich und ½ Zoll tief gepflanzt, später wie die übrigen Bollen behandelt und wenn sie ihre Reife erlangt haben, gleich jenen aufgehoben. Bei Befolgung aller Einzelnheiten dieser Kulturmethode erreichen die Zwiebeln nicht nur gewöhnlich eine Größe von 4 Zoll und darüber, sondern sie sind auch, was ihre Dauer anbelangt, jeder andern, außer denen die als Pflanzen gepflanzt worden sind, vorzuziehen.

Zwiebeln im August zu säen, sie über Winter im Freien stehen zu lassen, um sie dadurch frühzeitig im Frühjahr gebrauchen zu können, hat mir bis jetzt noch nicht recht gelingen wollen, und kann ich diese Art der Früh- oder vielmehr der Spätkultur nicht wohl empfehlen.

Um mit Sicherheit und reichlich kleine Zwie-

Digitized by Google

bein zum Einmachen zu gewinnen, ohne sie aufs Gerathewohl aus den auf dem gewöhnlichen Wege erzogenen heraus zu suchen, muß der Saame der weißen Sorten (als der besten dazu) auf nicht zu kräftigen, aber trocken liegenden Boden dick ausgesäet und die Zwiebeln in der Folge wie bekannt behandelt werden.

Die unter No. 8. der eigentlichen Zwiebeln oder Bollen von mir angeführte Kartoffel- oder Batatenzwiebel*) hat, wie ich am gedachten Orte auch schon bemerkt habe, eine von den übrigen Pflanzen dieser Sippe verschiedene Kultur. Ich meinerseits habe mich darin zuerst nach den von Loudon darüber gegebenen Notizen gerichtet, und die Kartoffelzwiebel in folgender Weise kultivirt. Sie verlangt zuvörderst einen mürben, nahrhaften und tiefer lockeren Boden als die übrigen, ihr naheſtehenden Sorten. Sie wird nicht durch den Saamen, sondern immer durch die Zwiebel selbst fortgepflanzt, welche man Ausgangs September oder Anfangs October beetweise in Abständen von 8 Zoll ins Gevierte und 1 bis 2 Zoll tief legt. Der Sicherheit wegen bedecke ich meine Kartoffelzwiebeln bei eintretender Kälte leicht

*) Die Kartoffelzwiebel, sagt London, soll nicht, wie man irrigerweise geglaubt hat, von den englischen Truppen im Jahre 1805 aus Aegypten gebracht, sondern schon im Jahre 1796 in Drivers Garten in England gezogen worden und schon seit einer Reihe von Jahren in Devonshire bekannt sein.

Digitized by Google

mit Laub, Kiefernadeln oder kurzem Mist, und nehme denselben im Frühjahre wieder herunter. Bei fortschreitendem Wachsthume werden die Zwiebeln stets rein gehalten und wie die Kartoffeln gehäufelt; im Juni und Juli, wenn sie reif sind, werden sie herausgenommen und zum beliebigen Gebrauche aufbewahrt. — Zur Fortpflanzung sind die kleinsten die besten.

§. 205.

2) Die Winterzwiebel, welsche Zwiebel der Küchengärten. Röhrenstieliges Lauch. Allium fistulosum L.

Unter der Benennung „Winterzwiebel" wird in den Küchengärten eine Pflanze kultivirt, die, wenn sie mit dem Linneischen Allium fistulosum wirklich identisch ist, insofern aber doch wieder verschieden von diesem erscheint, als sie nach Lüeders Angaben weiter nichts ist, als ein aus der gemeinen Zwiebel, des Allium Cepa nämlich, künstlich erzeugtes Produkt.

Lüeder, in seiner Küchengärtnerei Th. 2. pag. 198. bei Erwähnung der Winterzwiebel, sagt: „Wer sie noch nicht hat (nämlich die Winterzwiebel) und auch nicht zu bekommen weiß, kann sie sich binnen Jahresfrist auf eine ähnliche Art wie den Perllauch selbst verschaffen. In dieser Absicht setze man eine Partie Zipollen zur Saat, und schneide diesen, sobald sie im Frühjahre in Saamen gehen wollen, die Saamenstengel sogleich aus; dann wächst die Zipolle unter der Erde, und

Digitized by Google

wirft lauter kleine Zwiebeln aus. Diese nehme man im folgenden September auf, und pflanze jede kleine Zwiebel besonders. Aus diesen werden nun nicht aufs Neue Zipollen, sondern die sogenannten länglichen Winterzwiebeln. Nimmt man dazu weiße oder gelbe Zipollen, so werden weiße oder gelbe, und nimmt man rothe, so werden rothe Winterzwiebeln daraus, die sich als solche fortpflanzen."

Ich muß bekennen, daß das, was Lüeder in dieser Hinsicht über die Winterzwiebeln anführt, mir neu ist, und daß, wenn dies wahr wäre, ich nicht wohl begreife, woher es unter diesen Umständen kommen sollte, daß die Winterzwiebel oder das Allium fistulosum L. als distincte Species von dem A. Cepa angeführt und beschrieben wird?

Charakter. Ihre büschelweis, gleich den Schalotten, wachsenden Zwiebeln sind von weißgelber Farbe, länglicher Gestalt und werden selten über 1 Zoll stark. Die Blätter und der Schaft haben ganz die Gestalt der gemeinen Zwiebel, nur sind sie in allen Theilen kleiner, gewöhnlich von 9 bis 18 Zoll hoch; je nach dem Alter der Pflanzen und nach Beschaffenheit des Bodens. Auch der Blüthenkopf ist ganz wie der des Allium Cepa gestaltet, nur gleichfalls von geringerem Umfange. Das Vaterland des Allium fistulosum soll Sibirien sein.

Kultur. Die Pflanze ist dauerhaft, erträgt

Digitized by Google

unsere Winter sehr gut, nimmt auch mit jedem, nur nicht frisch gedüngten Boden vorlieb, und ist, weil man sie stets frisch haben und gebrauchen kann, für die Küche angenehm; auch was den Geschmack betrifft, welcher milder als der der gemeinen Zwiebel ist, wird sie von vielen dieser vorgezogen. Sie wird entweder durch Saamen oder durch Zertheilung ihrer sich vielfältig erzeugenden Zwiebeln fortgepflanzt. Im ersteren Falle hat sie mit der gemeinen Zwiebel, welche nach der von mir beschriebenen 2ten Methode kultivirt wird, gleiche Behandlung, nur daß hier die Pflanzen nicht einzeln, sondern immer 3 in einem Dreieck, von dem jede Seite ungefähr 1 Zoll lang ist, auf 10 Zoll von einander entfernten Linien und in Pflanzenabständen von derselben Größe, zusammen gepflanzt werden. In der Folge werden sie rein gehalten, aufgelockert, und wenn man ihrer bedarf, vom Herbste an herausgenommen. Schneidet man ihnen in der Folge die Saamenstengel ab, so erzeugen sie um so viel mehr Brutzwiebeln. Da indessen die Fortpflanzung durch Zwiebeln einfacher ist und man durch sie auch eher zum Ziele gelangt, so bedient man sich vorzugsweise auch nur dieser, und letzterer Vermehrungsart für besondere Fälle.

Bei Erziehung der Winterzwiebeln durch Zertheilung alter Pflanzen habe ich es stets am zweckmäßigsten gefunden, die zum Stecken erforderlichen Zwiebeln eine Zeit lang ruhen zu lassen, nicht

Digitized by Google

aber, wie wohl angerathen wird, sie von der Mutterpflanze zu trennen und sogleich wieder zu legen. In dieser Beziehung nehme ich so viel als ich davon brauche im Juli und August — als der geeignetesten Zeit der Reife — aus der Erde, lasse sie 14 Tage lang an einem sonnigen und trockenen Orte des Gartens liegen, bringe sie nachher auf einen luftigen Boden, putze sie späterhin gleich andern Zwiebeln ab, und setze sie Ausgangs September auf 4 Fuß breite Beete in Reihen von 9 Zoll mit eben so großen Weiten unter sich in die Erde und ebene das Ganze. Gegen die Winterkälte gebe ich ihnen, obgleich, wie schon oben bemerkt, alten Pflanzen dieselbe durchaus nicht schadet, eine leichte Decke von Laub oder dergleichen Material. In allem Uebrigen werden sie gleich den aus Saamen erzogenen Winterzwiebeln behandelt. — Man legt sie auch wohl im Frühjahr, allein ich habe immer gefunden, daß die im Herbst in die Erde gebrachten sich früher und besser bestauden. — Sie bleiben übrigens so lange an einer Stelle stehen, bis man eine Abnahme ihrer Vegetation gewahr wird.

Noisette führt eine Zwiebel an, welche er Allium fissile oder Schnittzwiebel nennt, die unter derselben Benennung auch in Müllers Garten-Lexicon, jedoch ohne alle Kulturangabe, und sodann bei Leonhardi unter Allium Schoenoprasum majus seu Cepa fissilis vorkommt; da aber, was Noisette von derselben sagt, mir nicht, oder

Digitized by Google

wenigstens nicht unter diesem Namen bekannt ist, halte ich das Synonym Cepa fissilis, welches Leonhardi seinem All. Schoenopr. majus beilegt, eben so wenig für richtig; da All. Schoenopr. maj., wie wir bald sehen werden, eine ganz andere Kultur hat, als Noisette's All. fissile, die, wie er sagt, in den Gärten von Paris in jedem Monate des Sommers gesäet wird u. s. w. (S. Noisette's Handbuch der Gartkst. Bd. 2. Th. 2. pag. 62.)

§. 206.

3) Die Scharlotte, Schalotte, Eschlauch. Allium ascalonicum L.

Eine perennirende, aus Palästina abstammende und bei der Stadt Ascalen daselbst wachsende Pflanze, die von allen des Küchengebrauches halber kultivirten Alliaceen den mildesten und feinsten Geschmack hat.

Charakter. Die Pflanze bildet eine Menge von, verschiedene Größe im Durchmesser haltenden, spitz zulaufenden, nicht ganz runden Zwiebeln, aus welchen sich röhrige, pfriemenförmige, 6 bis 7 Zoll lange Blätter entwickeln. Der Blumenschaft hat dieselbe Gestalt, erreicht eine Höhe zwischen 12 und 16 Zoll und trägt oben einen runden Blüthenkopf, in welchem die blauen Blumen in einer Dolde beisammen sitzen. Bei uns blüht die Scharlotte selten oder nie.

Sorten. Mir sind 2 Sorten bekannt, die gewöhnliche und die große dänische. Die

Digitized by Google

gewöhnliche Scharlotte ist in ihrer Form länger zugespitzt, von einer hellrothen Farbe und erreicht nie die Größe der dänischen, die braunroth, gedrungen und oftmals der gemeinen Zwiebel nicht unähnlich ist. Diese letztere scheint mir gleichwohl weniger empfindlich gegen die Nässe, dagegen, was dem Geschmack anbetrifft, nicht so fein wie die gewöhnlichen Scharlotten zu sein. — Die große russische und portugiesische Scharlotte der Saamenhändler sind mir nicht bekannte Sorten.

Kultur. Beide Sorten werden allein durch die Zwiebeln fortgepflanzt, erfordern einen lockeren, nahrhaften Boden, der von allen sichtbaren Düngertheilen frei sein muß, und eine warme Lage; daher ein guter Sandboden der beste für sie ist. Pflanzt man sie in eine Erde, wo sie den Dünger mit ihren Wurzeln berühren, so wachsen sie anfangs wohl gut, allein in den ersten warmen Sommermonaten legen sich die Blätter zur Seite, werden gelb und die Zwiebeln faul. Die beste Pflanzzeit ist unbedingt die erste Hälfte des October, auf Beeten von 4 Fuß Breite mit 5 Linien, auf welchen die Zwiebeln 6 Zoll von einander entfernt und ½ bis 1 Zoll tief gelegt werden. Die kleinsten sind hierzu eben so gut, wie die größten, diese aber zum Verspeisen nützlicher. — Vor Eintritt des Winters decke ich meine Scharlottenbeete leicht mit Sägespähnen, welche die Feuchtigkeit mehr als jedes andere Deckmaterial abhalten, die früh im Frühjahre wieder herunter

Digitized by Google

genommen, worauf die Beete gereinigt und aufgelockert werden. — Wenn im Juli und August die Blätter der Scharlotten eine gelbe Farbe erhalten und ihre Spitzen trocken werden, so ist es Zeit, sie aus der Erde zu nehmen, gleich anderen Zwiebeln trocken werden zu lassen und späterhin abzuputzen. Läßt man sie über die Zeit in der Erde, erhalten sie leicht Maden, werden faul und sind zur Dauer unbrauchbar. — Jede zu große Feuchtigkeit, sowohl die, welche die Wurzel berührt, als auch die, welche anhaltend auf den oberirdischen Theil der Pflanze wirkt, ist den Scharlotten nachtheilig und hat in der Regel ihren Tod zur Folge; so wie die, welche unter ihnen zusagenden Bedingungen im Herbste gelegt werden, nicht nur jedesmal größer werden und besser gerathen, als die, welche im Frühjahr in die Erde kommen, sondern es ist dies gleichzeitig auch das sicherste Mittel, sie gegen die sie sonst häufig heimsuchenden Insecten und deren Larven zu bewahren.

Knight hat den Versuch gemacht, Scharlotten dadurch gegen die Zerstörung der Insecten zu schützen, daß er sie, anstatt in die Erde, auf dieselbe pflanzte, und sie so lange anhäufelte, bis die Zwiebeln ihre gehörige Festigkeit im Boden erlangt hatten, alsdann aber die angehäufelte Erde von denselben wieder entfernte. Auf diese Art versichert er, Ernten erzielt zu haben, die an Quantität sowohl, als an Qualität, jede andere Kulturmethode weit hinter sich zurückgelassen hat.

Digitized by Google

§. 207.

4) Der Knoblauch, zahme Lauch. Allium sativum L.

Der Knoblauch ist eine perennirende Pflanze, welche, obgleich sie aus Sicilien und dem südlichen Frankreich abstammt, unseren Winter ohne allen Nachtheil erträgt; die aber, obwohl überall kultivirt, doch nicht von Jedermann gern genossen wird, indem sie einen sehr scharfen Geschmack und für Viele einen dergleichen Geruch hat.

Charakter. Aus einer knolligen, in mehrere kleine getheilten Wurzel*), die zusammen in einer gemeinschaftlichen Hülle oder Haut eingeschlossen sind, erhebt sich im Juni und Juli ein 2 bis 3 Fuß hoher Stengel, der nach der Blüthe bei uns zwar keinen Saamen, dagegen aber kleine runde Zwiebelchen trägt, die gleich den in der Erde wachsenden zur Fortpflanzung genommen werden können. Die Blätter sind lang, schmal und ziemlich gleich breit.

Kultur. Der Knoblauch verlangt mit der Scharlotte eine gleiche Behandlung, Wartung und Pflege, denselben Boden und dieselbe warme Lage, und wird wie diese durch Zertheilung des gemeinschaftlichen Zwiebelbündels oder der Klaue vermehrt, seltener durch die sich anstatt des Saamens erzeugenden kleinen Knollen. Da er unsern

*) Der ganze Wurzelbündel heißt in der Gärtnersprache Klaue, jedes einzelne Glied davon aber Zehe.

Digitized by Google

Winter ohne Nachtheil erträgt, pflanzt man ihn entweder vor demselben oder im Frühjahr, je nachdem man ihn früh oder spät benutzen will. Wenn die Pflanzen reif sind, was sich in der Regel im Juli und August an dem Gelbwerden der Blätter zu erkennen giebt, werden die Zwiebeln herausgenommen, die Stengel, wenn sie deren gemacht haben, 3 bis 4 Zoll hoch über der Zwiebel abgeschnitten, an diesen zusammengebunden und ohne die Klaue zu theilen aufbewahrt. Das Nichtaustreiben des Saamenstengels, wodurch das Größerwerden der Zwiebel bewirkt wird, erlangt man zuweilen dadurch, daß man früher die Blätter in einen Knoten legt. Obgleich der Knoblauch 2 und 3 Jahre an einer Stelle stehen bleiben kann, so gedeiht er dennoch besser und werden seine Klauen größer, wenn er alljährlich verlegt und nach vorbeschriebener Weise behandelt wird.

§. 208.

5) Die Roccambolle, Rockenbolle, Roggenbolle*), der Schlangenknoblauch oder Rokkenbollen-Lauch. **Allium scorodoprasum L.**

Gleich der vorigen eine perennirende, in Deutschland, Dänemark und in anderen Gegenden des

*) Roggenbolle ist eine Zusammensetzung von Roggen und Bolle. Die erste Benennung ist von dem Standort der Pflanze, welche häufig zwischen dem Getreide gefunden wird, hergenommen; Bolle aber soll, wie wir schon wissen, soviel als Zwiebel heißen, und ist auf ihren unterirdischen Theil zu beziehen. Die Franzosen

Digitized by Google

nördlichen Europa's wild wachsende Pflanze, die in ihrer äußeren Gestalt sowohl, als in ihrer inneren Beschaffenheit die größte Aehnlichkeit mit dem vorher angeführten Knoblauch hat.

Charakter. Die Zwiebel ist gleichwohl aus mehreren kleineren (Zehen) zusammengesetzt und in einer allgemeinen Haut eingeschlossen. Die Blätter sind flach, lang zugespitzt und am Rande gekerbt. Aus der Mitte der Zwiebel erwächst ein ungefähr 3 Fuß hoher, sich windender Stengel (daher die Benennung Schlangenknoblauch), der zwischen röthlichen, in einer Dolde beisammen sitzenden Blumen kleine Zwiebelchen trägt, die gleichfalls wie beim Knoblauch zur Fortpflanzung gebraucht werden können.

Da die Roccambolle einen milderen Geschmack als der Knoblauch hat, wird sie diesem in dieser Hinsicht auch vorgezogen und in den Küchen häufiger als dieser verbraucht.

Kultur. Ist ganz wie des Knoblauchs.

§. 209.

6) Der Lauch, gemeine Lauch, Porre, Porre-Zwiebel, Porre-Bolle. Allium Porrum L.

Eine zweijährige Pflanze, die in der Schweiz und in den Pyrenäen wild wächst, die seit Jahrhunderten aber schon kultivirt und in den Küchen gebraucht wird.

---

haben aus der ursprünglichen Benennung „Roggenbolle" das kaum wieder zu erkennende Roccambole gemacht.

Digitized by Google

Charakter. Die Zwiebel ist walzenförmig, häutig und eigentlich nur der oberirdische Theil der Pflanze unter der Erde, der in Folge der Lichtentziehung gebleicht erscheint. Unterhalb ist die sogenannte Zwiebel flach abgestumpft. Im Mai des zweiten Jahres entwickelt sich ein 3 bis 4 Fuß hoher Stengel, der oben eine kugelrunde Blüthendolde wie die gemeine Zwiebel trägt, und mit einzelnen Blättern besetzt ist. Die unteren Blätter sind sehr lang und breit.

Sorten. Die Verschiedenheit der in den Gärten kultivirten Sorten liegt einzig und allein in ihrer Behandlung, oder ist aus dieser hervorgegangen; denn alle stammen ursprünglich von Einer Art ab, von dem gemeinen Lauch, der besser unter den Namen Porre bekannt ist. Die gewöhnliche Eintheilung des Porre's ist in Winter- und Sommer- oder in französischen Porre, und in Perllauch. Von dem Winterporre unterscheidet man wiederum den gewöhnlichen und den großen dicken brabanter. — Der Sommerporre soll zwar der zarteste, aber auch der gegen die Kälte empfindlichste sein, dahingegen der Winterporre seltener oder nie erfriert. Wie es sich eigentlich mit der hier angeführten Eintheilung des Porre's verhält, will ich unentschieden lassen, glaube aber nach meiner besten Ueberzeugung, so wie nach den Erkundigungen, welche ich bei sachverständigen Leuten über diesen Gegenstand eingezogen habe, annehmen zu

Digitized by Google

dürfen, daß die ganze Eintheilung eher eine Speculation, als ein in der Wirklichkeit bestehendes Factum ist. —

Kultur. Der Porre verlangt einen gut durchgearbeiteten, durchaus nahrhaften und etwas niedrigen Boden bei offener Lage. Sämmtliche Gartenschriften rathen zwar an, den Porre eben so wenig in frisch gedüngten Boden zu pflanzen wie die übrigen Zwiebelgewächse; allein ich kann aus langjähriger Erfahrung versichern, daß dies durchaus nicht nöthig ist; im Gegentheil habe ich ihn auf frisch gedüngtem Lande, wenn dasselbe nur etwas niedrig lag, stets gut und außerordentlich stark gehabt. Der Porre wird, damit die Pflanzen die nöthige Zeit zur größtmöglichen Ausbildung gewinnen, Ausgangs Februar und Anfangs März mit dem Sellerie zugleich — und unter gleichen Bedingungen der Kultur bis zum Auspflanzen — auf ein wärmes Beet unter Fenster gesäet. Wenn bis zum Mai die jungen Pflanzen die nöthige Stärke erlangt haben, die ihr endlicher Bestimmungsort im Freien erfordert, werden sie behutsam herausgehoben, an Wurzeln und Blättern, gleich der gemeinen Zwiebel, beschnitten und auf 4 Fuß breite Beete mit 5 Linien, in 10—12 Zoll Entfernung unter sich, gepflanzt, etwas tiefer, als sie bisher gestanden haben; wenn es nöthig ist, jetzt und in der Folge angegossen, während des Sommers stets rein gehalten und in ihrer Nähe das Erdreich aufgelockert. — Bei

Digitized by Google

eintretendem Frostwetter wird der Porre, um ihn immer haben zu können, am sichersten herausgenommen, an Wurzeln und Blättern stark beschnitten und zu den übrigen grünen Gartengewächsen frostfrei eingeschlagen.

Obschon die hier angeführte Methode in Erziehung des Porre's allein diejenige ist, durch die es unter unserem Himmelsstriche nur möglich werden kann, große und starke Zwiebeln davon zu erzielen, so giebt es außerdem doch noch eine andere, zwar nur in der Zeit der Aussaat von jener verschiedene Behandlungsweise, die ich jedoch aber besonders deshalb anführe, weil ich vermuthe, daß der nach ihr kultivirte Porre den Winterporre giebt. Zu diesem Zwecke wird der Porresaame im April und Mai, entweder auf abgetriebene Mistbeetkasten, oder aber auf eine von guter Erde zubereitete, gegen Süden gelegene Mauerrabatte ausgesäet, die Pflanzen bei geeigneter Stärke nach vorbeschriebener Weise, nur etwas näher und, wenn sie als Winterporre (?) dienen, d. h. wenn sie über Winter draußen bleiben sollen, auch auf höher liegenden Boden gestellt. — Solche Pflanzen nun, die in der Regel die zweite Frucht geben, erlangen natürlich nicht die Stärke und die Höhe jener im Frühjahr ausgepflanzten, allein sie sind durch ihre Kleinheit auch um so mehr geeignet, die Winterkälte unter dem Schutze des Schnees zu ertragen.

Der Perlauch, Allium Porrum var. sec-

Digitized by Google

tivum, ist, gleich der Winterzwiebel, eine durch die Kunst hervorgebrachte Abart des gemeinen Lauchs, die man dadurch erlangt, daß man entweder von in Saamen übergehende Porrezwiebeln die Stengel abschneidet, worauf sich unterhalb an der Pflanze kleine Zwiebelchen von der Größe einer Erbse erzeugen, die im September und Oktober in die Erde gelegt, im folgenden Jahre den Perllauch oder die Perllauchzwiebeln, und als solche fortgepflanzt, immer wieder Perllauch, nie aber Porre geben; oder aber man erhält ihn dadurch, daß man die an der Mutterpflanze oder auch an den zur Saamenerzielung ausgepflanzten Porrezwiebeln sich bildenden Nebenschößlinge im Herbst abnimmt, sie während des Winters in Sand und frostfrei eingeschlagen hält, im Frühjahr aber so tief als sie gestanden, wieder einpflanzt und die Saamenstengel, sobald sich diese zeigen, abschneidet, worauf gleichfalls am untern Theil der Pflanze kleine Zwiebelchen hervorwachsen, die, da sie die Form einer Perle haben, Perlzwiebeln genannt, wenn sie reif sind, herausgenommen und nach bekannter Weise gepflanzt und behandelt werden. (Eine sehr ausführliche Entstehungsart des Perllauchs ist in Lüeder's Küchengartenbau Thl. 2. pag. 180. nachzusehen.

§. 210.

7) Der Schnittlauch, Binsenlauch, Graslauch, kleiner Hollauch, Hohllauch, Suppenlauch. **Allium Schoenoprasum L.**

Das Vaterland des Schnittlauchs ist der ge-

birgigste Theil von Sibirien, die Schweiz und, wie Loudon versichert, auch England. Die Pflanze ist perennirend und gegen unsern Winter nicht empfindlich.

Charakter. Die einfache, längliche, kleine Zwiebel, deren sich aber immer mehrere beisammen befinden, treibt runde, röhrige, pfriemenförmige Blätter hervor, aus deren Mitte sich die Blüthenschafte in ziemlich gleicher Höhe mit ihnen erheben, die jeder an seiner Spitze eine länglich-runde Dolde mit rothen Blüthen trägt.

Sorten. Außer dem gewöhnlichen hier charakterisirten und am meisten gekannten Schnittlauch, giebt es noch den sogenannten Johannis-, Jakobs-, Fleisch- oder großen Hollauch, auch Klumpbolle genannt, All. Schoen. var. majus, im Gegensatz des kleinen Hollauchs, All. Schoen. var. minus*), der aber nicht wie jener durch die Pflanzen, sondern durch die Zwiebel fortgepflanzt wird.

a) Kultur des Schnittlauchs, Allium Schoenopr. var. minus. Der Schnittlauch ist eine von den übrigen Zwiebelgewächsen in sofern verschiedene Pflanze, als er mit jedem nur nicht grade naß liegenden Boden fast gleich gut vorlieb nimmt, und daß von ihm nicht die Zwiebeln, sondern nur allein die Blätter genossen werden.

*) Wenn die Beiwörter majus und minus auch nicht botanisch sind, so sind sie doch in sofern nicht zu verwerfen, als sie beide Pflanzen besser unterscheiden.

Digitized by Google

Die Fortpflanzung geschieht durch Zertheilung alter Pflanzen, die, wenn sie 2 bis 3 Jahre auf einer und derselben Stelle gestanden haben, einen bedeutenden Umfang einnehmen und deshalb auch um die genannte Zeit verlegt sein wollen, welches in der Art geschieht, daß man die Schnittlauchstauden Anfangs September parcellirt, jeden Theil von allem Schlechten reinigt, an Wurzel und Blatt leicht beschneidet und auf Beeten von 3 Fuß Breite (damit man den Schnittlauch ohne auf das Beet zu treten leicht erreichen kann) oder als Einfassung der Wege in überall 9zölliger Entfernung von einander pflanzt; ein Raum, der anfänglich zwar etwas groß erscheint, den die Pflanzen jedoch bald in so weit überwachsen haben werden, daß gerade nur so viel Platz zwischen ihnen bleibt, als zur Reinigung und Auflockerung der Beete nöthig ist. Außerdem bedarf der Schnittlauch in der Folge keiner besondern Pflege, als daß man ihn bei anhaltender trockener Sommerwitterung fleißig begießt dagegen die durch anhaltende atmosphärische Feuchtigkeit sich erzeugende Fäulniß seiner Blätter und Stengel beseitigt. Besonders wird dem Schnittlauch eine dauernde Feuchtigkeit alsdann nachtheilig, wenn sie in die röhrenförmigen Oeffnungen seiner abgeschnittenen Blätter eindringen kann, wodurch nicht nur diese, sondern öfters auch seine Zwiebeln angegriffen werden. In diesem Falle leistet trockener Sand und dergleichen Sägespäne gute Dienste, die man

Digitized by Google

über die Pflanzen herstreut, nachdem sie zuvor in allen Theilen nachgesehen und gereinigt worden sind.

Was den Unterschied betrifft, den man hinsichtlich schwächerer oder stärkerer Blätter bei dem gewöhnlichen Schnittlauch gemacht haben will, so beruht dies nach meiner Erfahrung einzig und allein auf den Standort und auf die Pflege, welchen man ihm angedeihen läßt, nicht aber auf eine wirkliche Verschiedenheit der Pflanze selbst. Schnittlauch im zweiten Jahre nach dem Verpflanzen, besonders wenn er auf gutem nicht zu hohem Boden steht, ist im Vergleich zu solchem, der vielleicht schon vier und mehrere Jahre auf einer Stelle und wohl gar in schlechtem Boden gestanden hat, kaum als dieselbe Pflanze zu erkennen, und kann als solche dann auch wohl als Abart angesehen werden.

b) Kultur des Johannis-, Jakobs-, großen Hollauchs, Fleischlauchs oder der Klumpbolle, Allium Schoenopr. var. majus. — Die hier gedachte Pflanze hat in ihrem Blattwuchs mehr Aehnlichkeit mit der Scharlotte als dem Schnittlauch, nur daß ihre hohlen Blätter (Schloten), wenn sie auf gutem Boden gewachsen ist, noch ungleich viel länger und stärker werden. Saamen trägt der Johannislauch bei uns nicht, daher seine Fortpflanzung allein durch die sich stark vermehrende Zwiebel, die ziemlich groß, länglich, von gelblicher Farbe und süßlichen an-

Digitized by Google

genehmem Geschmack ist, geschieht. Es verlangt diese Lauchart wie die Mehrzahl der übrigen einen nahrhaften, mürben, jedoch nicht frisch gedüngten Boden. Die Zwiebeln werden auf Beete wie die Schalotten, nur in etwas größern Abständen, zu Anfang und in der Mitte des Monats August in die Erde gelegt; die kleinsten sind die besten dazu. Wegen der Winterkälte erhalten sie eine leichte Decke.

Der Johannislauch hat wie gesagt die Eigenschaft, sich stark zu vermehren und seine Zwiebeln können schon zeitig im Frühjahre gebraucht werden, dürfen aber unter keiner Bedingung länger als bis zur Zeit der Reife, die gewöhnlich in der Mitte des Juni eintritt, in der Erde gelassen, müssen vielmehr beim ersten Kennzeichen derselben sogleich aufgenommen werden, weil sie sonst leicht verderben oder von neuem in Vegetation treten. In dieser Beziehung ist es gut, die Zwiebeln nicht zu lange über der Erde zu lassen, sie vielmehr sehr bald wieder in dieselbe zu legen.

Vierte Abtheilung.

Siebenter Abschnitt.

Spargelartige und solche Pflanzen, die in Erziehung und Zubereitung Aehnlichkeit mit denselben haben.

Wenn gleich ich sämmtliche in diese Abtheilung gestellte Pflanzen spargelartige nenne,

Digitized by Google

so soll sich dies bei ihnen doch keineswegs auf diejenigen Kennzeichen beziehen, die wohl in botanischer Hinsicht die Familie der Asparagineen bedingen; nein, keineswegs, sondern ich wollte dadurch nur gewisse Eigenschaften bezeichnen, die sie in Bezug auf einzelne Theile der Kultur und der Gebrauchsanwendung mit einander (ziemlich) gemein haben. Denn außer der Gattung des wirklichen Spargels (Asparagus) giebt es zur Zeit keine Pflanze dieser Abtheilung, die botanisch richtig hierher gezählt werden könnte. Um mich jedoch näher zu erklären, muß ich wiederholen, daß der Grund, der mich bestimmt hat, die nachfolgenden Gattungen und Arten außer der Gattung Asparagus (Spargel) gleichwohl spargelartige Pflanzen zu nennen, zum Theil in der Aehnlichkeit mancher Momente in ihrer Kultur, zum Theil in der des Verbrauchs, oder vielmehr in der Zubereitung derselben liegt. Denn wie vom Spargel nur der erste Anfang des dem Lichte entzogenen Stengels genossen wird, werden es auch nur die gebleichten Theile des Seekohls (Crambe), des Rhabarbers (Rheum), der spanischen Artischocke (Cynara Cardunculus), die am meisten dem Lichte entzogenen Theile des Blumenkopfes der gemeinen Artischocke (Cynara Scolymus), die gebleichten Keime des Hopfens (Humulus) und mehrerer anderen Pflanzen.

Aus dieser mehr oder minder künstlichen Behandlung zur Gewinnung gewisser genießbaren

Digitized by Google

Theile von den spargelartigen Pflanzen geht im Allgemeinen nun auch hervor, daß ihr Anbau mehr Sache des Luxus oder feinen Geschmacks, als wirkliches Bedürfniß ist, oder daß dieselben vielmehr keine gewöhnliche Nahrung der Menschen, sondern nur ein Leckerbissen der Reichen und Vornehmen sind.

Manche von mir zur Abtheilung der spargelartigen Pflanzen gerechneten Gewächse dürften mit Bezug auf ihre Zubereitung gleichwohl aber auch zu den Salatgewächsen gezählt werden können; allein da sie hinsichtlich ihrer natürlichen Verwandtschaft eben so wenig zu dieser als zu jener Familie gehören, habe ich es passender gefunden, sie hier mit aufzunehmen, um so mehr, da die Salate eher eine in sich abgeschlossene, natürliche Pflanzenfamilie bilden, als die hier unter spargelartigen Gewächsen genannten Pflanzen.

§. 212.

Der Spargel. Asparagus officinalis L.

Derselbe ist eine perennirende, an sehr vielen sandigen Orten und Gegenden von Europa (und Asien) wildwachsende Pflanze; zuweilen zwar nur sehr vereinzelt, zuweilen aber auch in großen Flächen beisammen stehend; dies Letztere in den Steppen Süd-Rußlands und Polens. — Ob der Spargel ursprünglich in Europa zu Hause gehöre, oder ob er durch die Kreuzfahrer (1271) aus Asien zu uns gebracht worden sei, darüber sind die Meinungen verschieden; wahrscheinlich

Digitized by Google

aber ist das Letztere der Fall. Eben so getheilt sind die Meinungen über das gegenseitige Verhalten des bei uns wild wachsenden Spargels zu dem kultivirten. Nach einigen Angaben soll der wildwachsende nie und unter keiner Kultur das Produkt werden, was der in den Gärten gezogene ist. Dagegen behaupten Andere, daß der wilde Spargel bezüglich des Genusses, ganz dieselben Eigenschaften besitze, wie der kultivirte, nur daß er nicht so starke und lange Keime habe, welches in sofern aber nicht wohl sein kann, als er in der Regel nur flach und auf sterilem Boden wachse. Dem sei, wie ihm wolle, so steht wenigstens das fest, daß der Spargel nicht nur eine sehr gesunde, sondern auch eine Speise ist, die von Jedermann gern genossen wird.

Charakter. Der gemeinschaftliche Theil der Pflanze unter der Erde besteht zunächst aus einer knollenartigen Substanz, aus welcher sich nach oben der Stengel entwickelt, seitlich aber eine große Menge fleischige, beinahe gleich dicke Wurzeln in horizontaler Lage um diese (die knollenartige Substanz). Der 3 bis 4 Fuß hohe Stengel, welcher im Herbste abstirbt, trägt schwache alternirende Zweige, die, nach oben kürzer werdend, mit sehr kleinen, borstenförmigen Blättern besetzt sind. Die kleinen gelblichen Blumen erscheinen vom Juni bis August und hinterlassen orangegelbe 3fächrige Beeren, mit 2 Saamen in jedem Fache.

Digitized by Google

Sorten. Die Sorten oder vielmehr Varietäten, welche der Spargelgärtner unterscheidet, sind nur das Ergebniß einer langjährigen Kultur und ihr Unterschied daher auch nicht permanent, sondern wechselnd bei verschiedenartigem Klima, Boden, Behandlung und Verpflanzung aus einer Gegend in die andere. In dieser Beziehung bestimme man sich nicht eher für den Anbau der einen oder der andern Sorte, bevor man nicht weiß, welche die beste für einen gegebenen Boden und Klima ist.

Die gewöhnliche Eintheilung des Spargels umfaßt: a) den weißen Spargel, mit weißen, dicken, am äußern Ende (Kopfe) mit blaßgrünen Deckblättern versehenen Sprossen, Keimen, Pfeifen, Spulen, Stangen, Stengel oder Stiele; b) den grünen Spargel, von weißlich-grüner Farbe; c) den rothen (violetten) Spargel, mit einem röthlichen Kopfe; d) der holländische oder polnische Spargel zeichnet sich vor den übrigen Sorten vorzugsweise durch seine außerordentlich starken Sprossen aus. Unerachtet dieser Eintheilung und Benennung kommen dieselben Sorten auch noch unter andern Namen vor, wie z. B. unter Ulmer, Darmstädter, Bamberger und Braunschweiger Spargel; alles Bezeichnungen die von dem Orte und der Gegend, wo der Spargelbau vorzugsweise betrieben wird, hergeleitet werden, für die Sorten selbst aber gleichbedeutend sein können.

Digitized by Google

Der Werth der Sorte für eine gegebene Gegend ist in sofern als sie einer Veränderung ihrer Constitution unterworfen ist, sei es durch Klima, Boden, Behandlung, oder durch sonst eine Ursache, durchaus relativ und nicht von vorn herein festzustellen. Im Allgemeinen lehrt zwar die Erfahrung und nimmt man an, daß der weiße Spargel zwar sehr wohlschmeckend, jedoch nur der kleinste Theil von ihm weich und genießbar ist; der grüne Spargel dagegen besitzt zwar einen weniger angenehmen Geschmack, ist aber durchaus weich und genießbar, treibt nicht nur früher und bei weitem stärkere Stengel, sondern ist dessen unerachtet auch weniger empfindlich gegen kalte und feuchte Witterung. Der rothe Spargel hat gleich dem weißen einen sehr lieblichen Geschmack, wird oftmals auch bedeutend stark, jedoch gleichfalls nur auf einige Zolle genießbar. Der holländische Spargel treibt sehr starke, aber nur wenige Sprossen, ein Grund, weshalb er (mindestens bei uns) nicht kultivirt wird. — Aus diesem Nachweis der Genuß-Eigenschaften des Spargels geht hervor, daß eigentlich keine Sorte der andern vorzuziehen ist; jede derselben hat wenigstens *eine* gute Eigenschaft, die der andern abgeht und die sie fähig macht, gleichwohl als gut anerkannt zu werden. In Bezug darauf muß man den Wechsel der äußeren Zustände und der Umgebung, die auf das Wachsthum des Spargels einwirken können, genau prüfen und zu Rathe zu ziehen, bevor man

Digitized by Google

sich bei der Anlage für diese oder jene Sorte entscheidet.

Boden und Lage. Wenn gleich der Spargel in seinem Naturzustande vorzugsweise nur auf magerm Sand- und anderm sterilen Boden angetroffen wird, so folgt daraus noch keinesweges, daß ihm im Kulturzustande dieselbe Erdart bezüglich auf Quantität fruchtbarer Theile gegeben werden muß, wenn es dabei nämlich, wie bei allen übrigen kultivirten Gemüsepflanzen, auf eine größte Vervollkommnung ihrer genießbaren Theile abgesehen ist. Im Gegentheil verlangt der Spargel nach meinen und der meisten Gärtner Erfahrungen einen guten, tief lockern, durchaus reichhaltigen und trocken gelegenen Sandboden. Es kann zwar sein, daß der Spargel, was die Größe und den Umfang seiner Stiele oder Sprossen betrifft, in mancher andern Erdart besser gedeiht, allein den Hauptzweck seiner Kultur, das ist höchster Wohlgeschmack, erlangt derselbe doch nur immer in gutem Sandboden.

In neuerer Zeit hat man sich auch wohl Mühe gegeben, zu beweisen, daß der Spargel, wenn auch nicht besser, doch mindestens eben so gut gedeihe, wenn die Beete, die ihn tragen, während des Winters unter Wasser gesetzt werden, und daß ihm Nässe nichts schadet (Loud. Gard. Mag. Aug. 1828. pag. 235, und Verhandlungen des Gartenb.-Ver. für die Königl. Pr. Staaten. Liefr. 15, pag. 241.); allein es

Digitized by Google

steht in sofern nicht zu vermuthen, daß diese neue Lehre Annahme gewinnen werde, als sie sich im direkten Widerspruch mit der ältern Theorie von der Anlage der Spargelbeete befindet, wonach trockener Untergrund nicht nur als erstes Bedingniß zur Erzeugung eines guten Spargels angenommen wird, sondern nach welcher, im Fall man hinsichtlich der Wahl des Bodens gedrungen wäre, einen tief oder feucht liegenden zu nehmen, dieser sogar dadurch trocken gelegt werden muß, daß man auf 3 Fuß tief die Erde herausnimmt und mindestens 9 Zoll bis 1 Fuß hoch solche Substanzen unten hinein bringt, die, ohne in Fäulniß überzugehen, den Abzug befördern und die Feuchtigkeit vermindern helfen; oder aber, daß man die Spargelbeete für diesen Fall 10 bis 12 Zoll über das Niveau des Bodens erhöhete, die Fußwege zwischen denselben dahingegen in ihrer natürlichen Tiefe beibehielt, damit das Regen- und andere überflüssige Wasser die Mittel fände, abzufließen. Aus dieser mühevollen Verfahrungsweise geht nun zur Genüge hervor, wie sehr man die Nässe in Bezug auf das gute Gedeihen des Spargels fürchtet, nicht aber, wie unter den angeführten Citaten dargethan wird, für ersprießlich zum Wachsthum des Spargels hält.

Obgleich, was die Lage anbetrifft, die meisten Spargelzüchter eine offene, freie, südlich gelegene und wenn der Spargel früh kommen soll, gegen Nord- und Ostwinde geschützte Lage als unbedingt

Digitized by Google

für die beste zum Spargelbau halten, behaupten andere dagegen, daß der Spargel, da er in seinem wilden Zustande bei uns, vorzugsweise doch nur im Schatten anderer Pflanzen, Bäume und Sträucher wachsend angetroffen wird, ihm auch ein ähnlicher Standort wiedergegeben werden müsse, und führen deshalb als Beispiel an, daß er in der Gegend von Leipzig ausschließlich nur und einzeln zwischen Kohl und andern Gewächsen gebaut wird. (Pohls Archiv. August 1826.) Es mag dies sein, und gebe ich auch zu, daß er an solchen Orten ganz gut gedeihen kann; allein um eine geregelte Kultur, die sowohl für die eine, als wie für die andere Pflanze dem größten Vortheil entsprechen soll, zu bezwecken, kann ich ein Gemisch verschiedenartiger Pflanzen, und noch zumal solcher, die sich gegenseitig überwachsen, durchaus nicht gut heißen, und halte es daher für viel besser, den Spargel wie bisher und wie mit wenigen Ausnahmen überall, auf eigends für ihn zugerichteten Beeten zu kultiviren.

Zubereitung des Spargellandes und Beschreibung der verschiedenen dabei stattfindenden Methoden. Die gegenwärtige Art Spargel zu bauen, ist durch ihre Einfachheit und ihren geringeren Kostenaufwand im Vergleich zu der früheren so sehr verschieden, daß es jetzt durchaus nichts Ungewöhnliches ist, Spargelfelder von 30—40 und mehreren Morgen zu sehen; dahingegen sich die früheren Anlagen einzig

Digitized by Google

und allein nur auf die Gärten der Fürsten und anderen reichen Leute beschränkten, und kann diese Erscheinung somit als Beweis dienen, daß man, wie überhaupt in der Pflanzenkultur, so auch in der Kultur des Spargels bedeutende Fortschritte gemacht hat, wodurch gleichzeitig alle Geheimnisse, die man vor Zeiten wohl in der Zucht und Pflege des Spargels zu finden glaubte, verdrängt und aufgehoben sind. — Ohne mich jedoch auf die verschiedenen Methoden zu beziehen, die man in früheren Jahren, besonders bei Zubereitung des Bodens, für den Spargelbau befolgte, werde ich nur diejenigen anführen, die man in jüngerer Zeit als zweckmäßig befunden und die auch ich befolge, je nachdem die natürliche Beschaffenheit des Bodens und seine Lage die eine oder die andere dieser Methoden bevorzugt.

Unter Zubereitung des Bodens zur Bepflanzung desselben mit Spargel ist im Allgemeinen Verbesserung durch Auflockerung, Klarmachung und Bereicherung mit Pflanzen-ernährenden Stoffen bis mindestens zu einer Tiefe von 2 Fuß, oder aber auch Verbesserung durch andere Erdarten und durch den Abzug überflüssiger Feuchtigkeit fördernder Substanzen (s. oben) zu verstehen. — Diese Zubereitung und Bearbeitung des Bodens wird, in Bezug auf die Jahreszeit, am zweckmäßigsten im Spätsommer und Herbst vorgenommen, und zwar in der Art, daß das zum Spargelbau bestimmte Terrain zuvörderst geebnet,

Digitized by Google

wo möglich gegen Süden abhängig gemacht und von allem Unkraute gereinigt wird. Ist dies geschehen, so wird es in folgender Ordnung bis zu einer Tiefe von 2, höchstens $2\frac{1}{2}$ Fuß rijolt, wobei ich jedoch zu bevorworten habe, daß der Untergrund nur in dem einzigen Falle durch eine bessere Erdart ersetzt zu werden braucht, wenn derselbe nämlich durchweg aus todtem und unfruchtbarem Boden besteht; so wie die Erde beim Rijolen auch nur dann (wie die ältere Methode lehrt) durchs Erdesieb geworfen wird, wenn sie mit Steinen, Wurzeln uud anderen dem Wachsthume des Spargels wirklich entgegen stehenden Gegenständen und fremdartigen Körpern reich gemischt ist. Im entgegengesetzten Falle aber fällt diese sehr zeitraubende und kostspielige Operation unbedingt von selbst fort; größere Steine, Wurzeln und andere Pflanzentheile werden mit der Hand ausgelesen und zur Seite geworfen; kleinere aber können unbeschadet eines guten Wachsthumes des Spargels im Boden verbleiben. — Bei feuchtem Untergrunde werden die beim Rijolen aus der Erde genommenen Steine mit als Abzugsmaterial verbraucht, und jener gleichzeitig durch Sand verbessert. Der erste Rijolgraben wird nun nach bekannter Weise und vorbemerkter Tiefe herausgeworfen. Wenn dies geschehen ist, wird von dem zweiten Graben der oberste Stich 8 Zoll tief abgeräumt, dabei, wie so eben bemerkt, von allen großen, mittelgroßen Steinen ꝛc. gerei-

Digitized by Google

nigt, und als unterſte Schicht für den erſten Graben genommen. Auf dieſe kömmt ſofort eine 6 Zoll ſtarke Lage gut verrotteter Kuhdünger, wenn es, wie es ſein ſoll, Sandboden, gut verrotteter Pferdedünger aber, wenn es niedriger oder ſchwerer Boden iſt. Nachdem der Dünger gleichmäßig vertheilt und mit der Miſtgabel feſtgeſchlagen worden, wird der zweite Stich Erde aus demſelben Graben, jedoch nur 4 Zoll hoch, auf die Miſtlage gebracht, ſodann wieder 6 Zoll Dünger mit 4 Zoll Erde, und dieſe zuletzt mit einer 2 Zoll hohen Miſtlage übergangen. Was von den 2 Fuß Erde, als die zu rijolende Tiefe für den Spargel, übrig bleibt, wird vorläufig ausgeſetzt. — Iſt das ganze zur Anlage beſtimmte Land auf dieſe Weiſe vorbereitet, ſo bleibt es bis zum Frühjahre ruhig liegen und der Einwirkung des Winters ausgeſetzt, wobei jedoch zu bemerken iſt, daß, obgleich in der Stelle der beiden Fuß Erde, welche durch das Rijolen herausgenommen werden, $2\frac{1}{2}$ Fuß Erde und Dünger zuſammen (alſo 6 Zoll mehr) wieder hineingekommen ſind, die ganze rijolte Fläche bis zum Frühjahr hin doch nur wenig höher bleiben wird, als der alte Boden es war; denn die lockere Erde und der Dünger werden ſich bis zu dieſer Zeit ſo ſehr geſetzt haben, daß der zu bepflanzende Raum füglich noch mit 3 — 4 Zoll der beſſeren, durchs Rijolen gewonnenen Erde angehöht werden kann, wodurch mithin nur wenig fortgeſchafft zu werden braucht, wenn man

Digitized by Google

anders nicht gewilligt ist, auch noch den Rest davon über das rijolte Land zu vertheilen, was in niedrigen Positionen zugleich den sehr wichtigen Vortheil gewährt, daß die Pflanzen der Grundfeuchtigkeit um so viel weniger ausgesetzt sind.

Diese Art den Boden zum Spargelbau vorzubereiten, ist diejenige der neueren Methoden, welche ich als die zweckmäßigste befunden und bei der Anlage stets befolgt habe. Daß dabei geringe Modifikationen stattfinden können, läßt sich nicht in Abrede stellen; so z. B. wird da, wo der Boden schon von Natur gut und bis in der Tiefe fruchtbar ist, die angegebene Quantität Dünger in etwas verringert, oder aber der Boden ist mit einer besseren Erdart zu versetzen, im Fall er die erforderlichen Eigenschaften nicht vollständig besäße u. s. w. Dies sind Fälle, die dem Ermessen dessen, der die Anlage leitet, überlassen bleiben.

In einem anderen Falle der Zubereitung künftigen Spargellandes wird der Boden im Herbst rijolt, der Dünger jedoch erst nach dieser Operation 6 bis 8 Zoll hoch darauf gebracht und möglichst tief untergegraben. In diesem Zustande bleibt das Erdreich bis zum Frühjahr ungestört liegen, wird aber alsdann zum zweiten Mal fleißig durchgegraben und wie wir weiter unten sehen werden eingetheilt und bepflanzt.

Nach einer dritten Methode besteht die Zubereitung des Bodens im Wesentlichen darin, daß die Erde 1 Fuß hoch abgetragen wird, der

Digitized by Google

zunächst darunter befindliche zweite Fuß wird mit einer eben so großen Menge Dünger tüchtig durchgearbeitet, dabei alle fremdartigen Substanzen sorgfältig herausgeworfen und fortgeschafft. Ist dies geschehen, wird das, was der Boden noch zu niedrig ist, durch die beste der zuerst ausgesetzten Erde ergänzt, das Ganze bis zum Frühjahr ruhen gelassen und sodann die weitere Bearbeitung und Bepflanzung vorgenommen.

Diesen verschiedenen Boden-Zubereitungs-Methoden ähnlich, ließen sich deren freilich noch mehrere anführen; allein da dem Ganzen dadurch doch nur wenig Nutzen geschaffen wird, werde ich späterhin auch wieder zu dem zuerst beschriebenen Verfahren — Spargelland zuzubereiten — zurückkehren, um daran den weiteren Verfolg der bei der Anlage vorkommenden Arbeiten selbst wieder anzuknüpfen. Jetzt zuvörderst zur:

Erziehung der Spargelpflanzen, in der Absicht, sie später zu versetzen. Der Spargel ist eine Pflanze, die am besten durch Saamenpflanzen oder durch an Ort und Stelle gelegten Saamen, ohne die daraus hervorgehenden Pflanzen zu versetzen, fortgepflanzt und vermehrt wird; nicht aber, wie man sonst und auch wohl jetzt noch zu thun pflegt, durch Verpflanzung und Zertheilung alter Wurzelstöcke, wovon in der 13. Lief. der Verh. des Gartb.-Vereins für die Königl. Preuß. Staaten pag. 214. ein Beispiel gegeben ist. Solche Versuche und Anlagen dür-

Digitized by Google

sen nie etwas Anderes als Nothbehelfe sein, niemals aber da als nachahmungswerth anempfohlen werden, wo es Güte und Größe der Keime und Dauerhaftigkeit der Pflanzen gilt.

Um Saamenpflanzen zu erziehen, die in jeder Hinsicht ihren Zweck erfüllen, ist guter Saame die erste Anforderung. Diesen verschafft man sich am sichersten von 6 bis 8 Jahre alten Spargelpflanzen dadurch, daß man, wenn man bereits schon selbst Spargel hat, im Sommer von den stärksten, schönsten und blühenden, aber nicht monströs gewachsenen Trieben 3 oder 4, oder auch weniger auf jeder Pflanze stehen läßt, die kleinen und schwachen daselbst abbricht oder schneidet, und die Saamen der ersteren nach vollkommener Reife abnimmt, reinigt und trocknet. Hat man sich auf diese Weise die Grundlage zu guten Pflanzen versichert, so schreitet man im April des nächsten Jahres zur Aussaat. Diese ist verschieden; entweder geschieht sie in Rillen, mit dem Auswurf, oder aber der Saame wird gesteckt. Gleichviel jedoch, nach welcher Art man ihn der Erde übergiebt, muß dieselbe, wenn auch nicht sehr nahrungsreich, doch aber gut und locker bearbeitet, in warmer Lage liegend sein. Die Aussaat in Rillen wird in der Art vollzogen, daß auf einem 3½ Fuß breiten Beete 5, besser aber nur 4 Linien in Rillen von 1 bis 1½ Zoll tief gezogen werden, in welche die Saamen 2 — 4 Zoll weit ausgestreut, zunächst nur mit der Hälfte der aus-

Digitized by Google

geworfenen Erde bedeckt, und wenn dieselbe trocken ist, angegossen werden müssen, worauf erst der Rest darüber gebracht wird. — Säet man mit dem Auswurf, so hat man auch hier sein Hauptaugenmerk darauf zu richten, daß die Saamen möglichst dünn zu liegen kommen, da, je mehr Raum sie haben, die Pflanzen desto kräftiger erwachsen. Nachdem die Aussaat gemacht ist, lasse ich die Saamen mittelst einer langzähnigen Harke einhacken, darauf harken und übergehe es vorsichtshalber, um mich zu versichern, daß die Saamen auch alle bedeckt sind, noch einmal mit ½ Zoll durchgeworfener Erde, die mit der Schippe angeschlagen, und wenn der Boden und die Luft trocken sind, begossen wird.

Für den dritten Fall aber, wo der Saame in Saamenlöcher gesteckt wird, gebe ich den Beeten von 3½ Fuß Breite 7 Linien, markire dieselben mit 4 Zoll, und drücke auf jedem Zeichen 2 bis 3 Saamenkörner 1 Zoll tief in die Erde, ebene das Ganze und verfahre nöthigenfalls wie bei den beiden vorher angeführten Aussaaten; nur mit dem Unterschiede, daß hier, wenn die Saamen alle aufgegangen sind, nur die beste Pflanze an jeder Stelle verbleibt, die übrigen aber herausgezogen werden.

Bezüglich des Werthes der einen oder der anderen Säemethode, dürften sich dieselben wohl ziemlich gleich bleiben, wenn anders dabei nur darauf hingewirkt wird, daß die Pflanzen mög-

Digitized by Google

lichst viel Raum zum Wachsen und Bilden erhalten. Die Saamen im Herbst auszusäen halte ich nicht für so zweckmäßig und gut, als die Frühjahrs-Saat, da sie im ersteren Falle bei gelindem Wetter oftmals noch keimen und als junge Pflanzen zu Grunde gehen. Da der Spargelsaame jedoch lange in der Erde liegen muß, bevor er keimt, so ist es jedenfalls gut, ihn 4 — 6 Tage vor der Aussaat (nämlich wenn im Frühjahr gesäet wird) bei einer Temperatur von + 10 bis 12 Grad R. einzuweichen, oder aber, wie ich bei den Gurken angeführt habe, ankeimen zu lassen. Bei dieser kleinen Vorsicht braucht man nie zu fürchten, daß die Keimentwicklung zu spät oder wohl gar nicht eintreten wird; im Gegentheil, die Pflanzen wachsen bald und freudig empor, sichern die Aussaat und lohnen die Mühe.

Während des Sommers werden die Saamenbeete nur rein gehalten und nöthigenfalls begossen, nicht aber, wie bei mancher anderen Pflanze, aufgelockert, weil hierdurch die flach laufenden Wurzeln leicht beschädigt werden könnten. Im Herbst werden die abgestorbenen Stengel abgeschnitten und die Beete mit einer schwachen Lage alten Mistes gedeckt, der im folgenden Frühjahr wieder abgeharkt wird.

Wenn die Pflanzen nach vorbeschriebener Weise 2, höchstens 3 Jahre alt geworden, sind sie zum Verpflanzen am besten, ältere dagegen weniger oder gar nicht tauglich, eine gute Anlage zu begründen.

Digitized by Google

Die Anzucht der Spargelpflanzen an dem Orte ihrer letzten Bestimmung, d. h. auf den Ertragsbeeten, gehört zu den Kulturmethoden, und ist daher hier auch noch nicht zu erwähnen.

Kultur und weitere Behandlung des Spargels. Hierunter begreife ich im Allgemeinen alle und jede Bearbeitung und Behandlung, die der Spargel von der Zeit an erfordert, wo er, sei es als junge Pflanze oder als Saame, den Orten übergeben wird, an denen er, seinem Kulturzwecke entsprechend, die höchste Ausbildung seiner für uns genießbaren Theile erlangen soll, und wo er endlich auch, wenn er dies eine Reihe von Jahren gethan hat, sein vegetatives Leben beschließt, oder aber, wo dasselbe für den ihm von uns untergelegten Zweck, doch wenigstens aufhört, kräftig zeugend zu sein. — Hieraus geht die Mannigfaltigkeit der Anforderungen hervor, die der Spargel an den Fleiß und an die Geschicklichkeit des Gärtners macht, und die ich folgerecht in nachstehender Ordnung vortragen werde.

a) Art der Fortpflanzung auf den Ertragsbeeten. Diese ist zweierlei. Entweder durch die an Ort und Stelle zu legenden Saamen, oder durch 2, höchstens 3 Jahre alte, auf dem Saamenbeete erzogene Pflanzen. Beide Methoden sind zwar gut, haben, unter gewissen Umständen, gegen einander gehalten, jede aber doch etwas für und wider sich. — Erstere Methode, die Spargelanlage durch an Ort und Stelle gelegten

Digitized by Google

Saamen zu begründen, ist zwar die natürlichste, und sollte, dem Gange der Pflanzenentwicklung nach, die dauerhafteste, d. h. die längstdauernde sein (was von alten erfahrenen Spargelzüchtern, die beide Methoden vergleichungsweise geprüft haben, aber in Abrede gestellt wird); allein bezüglich auf frühere Benutzung genießbaren Spargels selbst liegt es in sofern auf der Hand, daß, wenn die Anlage aus 2- bis 3jährigen Pflanzen gemacht wird, man früher zum Ziele des Genusses gelangen muß, als wenn die Pflanzen, auf den Ertragsbeeten aus Saamen erzogen, dies Alter daselbst erst erreichen sollen. Nur in dem einzigen Falle, wo man bei der beabsichtigten Anlage keine Spargelpflanzen hätte, und sich diese erst auf dem Saamenbeete anziehen müßte, wäre es in Bezug auf Zeitgewinnung allerdings besser, die Saamen von vorn herein anstatt auf dieses, auf die Ertragsbeete, als ihren lebenslänglichen Bestimmungsort, zu legen.

Was ferner die Anlage aus Saamen, vor der aus Pflanzen gebildeten, voraus hat, ist einerseits das, daß bei ihr durchaus keine Verletzung, Störung oder Schadennehmung der Wurzeln — die zwar bei jeder Pflanze als zum Wachsen wichtig, nicht aber als so empfindlich wie beim Spargel, bekannt sind — stattfinden kann. Anderseits wird eine Anlage durch Saamen auch noch dadurch bevorzugt, daß hier nie eine Bodenverschlechterung vom Saamen- zum Ertragsbeete entstehen kann, was

Digitized by Google

aber wohl dann möglich ist, wenn man die Saamenpflanzen von außerhalb her bezogen hat; und liegt hierin zugleich der Grund, daß man Saamenpflanzen, die auf ihrem Saamenbeete kräftig und freudig standen, nicht selten verkümmern oder wohl gar dahinsterben sieht, wenn sie in den von ihrer Geburtsstätte verschiedenen Boden der Anlage gebracht werden. — Diesen Nachtheil hat man dagegen bei der Kultur aus Saamen an Ort und Stelle auf gut zubereitete Ertragsbeete gelegt, niemals zu fürchten.

b) Eintheilung des zum Spargelbau bestimmten Landes. Von allen bei dem Spargelbau vorkommenden Operationen ist die der Eintheilung des Bodens gewiß die mannigfaltigste. Einer empfiehlt Beete von 3 Fuß Breite mit 2 Linien, der Andere von 5 Fuß Breite mit 3 Linien und 1½ bis 2 Fuß breiten Fußwegen dazwischen. Der Raum für die Pflanzen auf den Linien wird von Diesem zu 1 und 1½, von Jenem zu 2 und 2½ Fuß angegeben. Ein Dritter hält es für am besten, die Linien 1 Fuß, die Pflanzen darauf aber nur 9 bis 10 Zoll von einander zu entfernen, und die Beete selbst aus 4 Linien bestehen zu lassen. Da, wo der Spargel im Großen angebaut wird, pflanzt man ihn auf 2 bis 2½ Fuß von einander entfernten Linien ohne weitere Berücksichtigung von Beeten oder Fußwegen, ꝛc. ꝛc. Ohne mich über den Werth oder den Unwerth der einen oder der anderen jener Eintheil-

Digitized by Google

lungsmethoden zu äußern, führe ich dagegen nur diejenige speciell an, die ich für Gartenbau-Spargelkultur im Gegensatz der Spargelkultur auf dem Felde nicht nur für die zweckmäßigste halten, sondern die auch außerdem am häufigsten befolgt wird, wobei Raumgewinnung für die Pflanzen und ungehinderte Annäherung zu denselben beim Stechen der Keime, als Hauptprinzipien angenommen sind.

Nachdem das für die Spargelanlage gegebene Land im Herbst vorbereitet ist, wird dasselbe — wenn nämlich im Frühjahre gepflanzt werden soll — im März, sobald die Erde vom Froste frei ist, noch einmal möglichst tief gegraben, dabei Erd- und Düngertheile aufs Beste durch einander gemischt, sauber geharkt und alle der Spargelkeimentwicklung hinderlich sein könnenden Steine ꝛc. herausgenommen, worauf die Eintheilung und ihre bleibende Sicherstellung beginnt. Die Länge der Beete ist beliebig; ihre Lage in Bezug auf die Himmelsgegend, wenn der Boden von Norden gegen Süden abhängt, dieselbe, sonst aber einerlei; ausgenommen es geschehe die Anlage vor einer Südmauer, alsdann müßten die Beete allerdings von Osten nach Westen streichen. Wenn die Lage der Beete bestimmt ist, wird ihre Breite mit 3½ Fuß, die ihrer Fußwege mit 1½ Fuß verzeichnet und an jeder dieser Stellen ein 3 Fuß langer und ungefähr 3 Zoll im Quadrat haltender dauerhafter Pfahl bis auf 4 Zoll in die Erde geschla-

Digitized by Google

gen. Dies ist deshalb nöthig, damit, wenn das Spargelland späterhin gegraben wird, man genau die Reihen der Pflanzen weiß, und die Fußwege stets an den richtigen Ort legen kann.

Nach der Eintheilung der Beete folgt die der Pflanzen. Jedes Beet erhält hierzu nie mehr als 2 Linien, die 1 Fuß von der Kante geschnürt und mit 3 Fuß, als die Entfernung für die Pflanzen unter sich, markirt werden. Dadurch, daß ich jedem Beete nur 2 Linien gebe, wird der Raum, welchen man beim Stechen des Spargels zu überreichen hat, nicht so groß, um auf das Beet selbst treten zu müssen; die Pflanzen aber erhalten bei der Weite von 3 Fuß unter sich Platz genug, ihre Stengel nach der Ernte, oder nachdem der Spargel nicht mehr gestochen wird, ungehindert ausbilden zu können, was, wie wir auch schon an andern Pflanzen bemerkt haben, durchaus nöthig ist, wenn man starke Keime erzielen will: denn Stengel- und Wurzelbildungen wirken dergestalt auf einander, daß die Bildung des einen die, der anderen nach sich zieht. — Den Raum zwischen der Linie und der Grenze des Beetes, welcher gleich einem Fuße ist, glaube ich deshalb nöthig zu haben, weil sich die Spargelpflanze mit den Jahren seitlich vergrößert, und sonst zu bald in den Fußwegen selbst hervorkommen würde. Die Verzeichnung für die Pflanzen auf den Linien geschieht in alternirender Stellung, und wird jeder für sie bestimmte Platz vorläufig durch einen da-

Digitized by Google

selbst eingesteckten starken Blumenstock festgestellt. Früher legte man zwischen 2 oder 4 Spargelbeeten in die Mitte ein anderes Beet, und baute darauf niedrig bleibende Küchengewächse. In neuerer Zeit dagegen ist man, wenn sonst die Spargelanlage durch keinen Gegenstand, als z. B. durch Fruchtbäume und durch Fruchtsträucher, unterbrochen wird, mehr für das Nebeneinanderlegen der Spargelbeete, was in Bezug auf die Kultur der anderen Pflanzen auch unbedingt besser ist.

Was den Umfang einer Spargelanlage oder die Antwort auf die Frage: „Wie groß muß eine Spargelanlage sein?" anbetrifft, so ist Beides in sofern sehr relativ, als man ihre Bestimmung nicht kennt. Für eine Familie von 6 bis 8 Personen dürften jedoch 8—10 Quadratruthen ergiebigen Spargellandes vollkommen ausreichend sein.

c) Das Pflanzen oder Einlegen. Der Spargel wird, wie wir schon wissen, entweder durch bereits vorhandene Pflanzen, oder aber durch auf die Ertragsbeete (Spargelbeete im eigentlichen Sinne) zu legende Saamen fortgepflanzt; wobei das Raumverhältniß für alle Fälle jedoch immer dasselbe bleibt. Da beide Fortpflanzungsarten kultivirt werden, ist es, um gleichzeitig die Vorzüge würdigen zu können, die diese vor der älteren Verfahrungsweise voraus haben, nöthig, auch jene, in unseren Tagen nur noch wenig übliche Pflanzenmethode kennen zu lernen.

Digitized by Google

Die Spargelanlagen früherer Zeiten waren, wie wir am Eingange dieses Paragraphen bemerkt haben — durch die dazu für nöthig gehaltene Zubereitung des Bodens — etwas sehr Kostspieliges, und geschah in Folge dieser letzteren Operation das Einlegen der Pflanzen ausnahmsweise beinahe auch nur immer in dazu aufgeworfenen Gräben (Spargelgräben), wodurch aber manche Unbequemlichkeiten und Widerwärtigkeiten entstanden, die nach der jetzigen Kulturmethode dahingegen ganz wegfallen. Die Spargelgräben jener Zeit nahmen, bei einer Tiefe von 1 bis 1½ Fuß, die Breite, welche man den Beeten grade zu geben beabsichtigte, und deren ganze Länge ein. Die ganze Masse der zu Tage geförderten Erde wurde nun zur Hälfte rechts, zur Hälfte links herausgeworfen, und nachdem der Boden auf sonst alle mögliche Weise zur Aufnahme der Pflanzen zubereitet war, dieselben darein gepflanzt. Mit der seitwärts liegenden Erde wurden die Pflanzen während der 3, auch 4 ersten Jahre nach dem Einsetzen nach und nach bedeckt und der etwa gebliebene Rest davon fortgebracht.

Bei Ausübung einer solchen Pflanzmethode war es allerdings nicht wohl möglich — wenn man anders nicht die ganze Menge der Grabenerde mühsam wegbringen wollte — die Spargelbeete neben einander zu legen, oder aber es konnte dieß außerdem nur dadurch geschehen, daß man das zwischen 2 Spargelbeeten liegen gelassene

Digitized by Google

Beet erst später — wenn die auf ihm angehäufte Erde zum Anfüllen der Gräben und Ueberschütten der Pflanzen bereits verbraucht war (also nach 3 — 4 Jahren) — zur Anlage nahm, und die aus seinem Graben gewonnene Erde einstweilen auf die ihn rechts und links begrenzenden Fußwege zu vertheilen suchte. Obgleich man nun auf diese Weise endlich auch zum Ziele kam, so waren doch damit nicht nur bedeutende Kosten, sondern wie gesagt auch andere Unbequemlichkeiten verknüpft, die man, wenn der Spargel nach der hierzu beschriebenen und jetzt meistentheils angenommenen Methode gepflanzt wird, gar nicht kennt; die Anlage mag nun durch Pflanzen oder Saamen gegründet werden.

Erste Methode. Anlage durch Pflanzen. Die beste Zeit, Spargel zu pflanzen, ist der Monat März, Anfang oder Ende desselben, je nachdem die Witterung die Arbeit zuläßt, bevor die Erdwärme die Vegetation anregt. Pflanzt man früher, z. B. im Herbst, so leiden die fleischigen Wurzeln der sich gleichsam in einem krankhaften Zustande befindenden Pflanzen durch den Frost nicht nur um so viel eher, sondern sie sind in demselben auch bei weitem mehr den nachtheiligen Folgen der Feuchtigkeit ausgesetzt. — Fäulniß ist nicht selten ihr Tod. Pflanzt man dagegen nach Entwicklung des Frühjahrstriebes, so wachsen die Pflanzen zwar, allein nie so gut und kräftig als vor Entwicklung desselben; ähnlich

Digitized by Google

dem Zustande jeder anderen, vor oder nach dem Frühjahrstriebe versetzten perennirenden Pflanze. Nachdem das Spargelland also zubereitet und eingetheilt ist, wird an einem, am besten trüben, Tage zum Pflanzen geschritten. An jeder der auf der Linie mit einem starken Stabe bezeichneten Stellen wird in leichtem Boden eine 1 bis 1½ Fuß, in schwerem oder niedrigem aber nur eine 6 bis 8 Zoll tiefe, oben 18 Zoll, unten aber, damit die Seitenwände den Nachsturz der Erde möglichst sichern, etwas weniger im Durchmesser haltende Grube gemacht, wovon die Erde sämmtlich um oder auch über das ganze Beet vertheilt werden kann. Sind die Pflanzlöcher fertig, so müssen, um die Pflanzen nach allen Punkten hin in größter Regelmäßigkeit vertheilt zu sehen, die etwa von ihrem Platze verrückten oder genommenen Stäbe aber nochmals geordnet werden, entweder mittelst einer Schnur oder aber durchs Visiren. Ist dies geschehen, werden die Pflanzen herausgenommen, jedoch mit Vorsicht möglichster Erhaltung aller Theile, besonders aber der Kronen, Keime, Augen oder desjenigen knollenartigen Körpers, der sich in der Mitte der Pflanze befindet, aus dem sich später die Triebe entwickeln. Diese Arbeit bewirkt man am sichersten durch eine breit- und engzähnige Mistgabel.

Alle stark beschädigte Pflanzen oder Fechser, so wie alle kleine und schwache, schließe man aus, und verwende nur die gut erhaltenen, mit meh-

Digitized by Google

reren Keim- oder Kronenaugen versehenen und starken dazu.

Hinsichtlich des Beschneidens der Spargelwurzeln ist man mit wenigen Ausnahmen zwar der Meinung — ich selbst war früher ein Anhänger dieser Lehre — als schade das Messer der Spargelwurzel nicht nur unbedingt, sondern als bringe es ihr in vielen Fällen auch sogar den Tod. Allein vielseitige Erfahrungen, welche ich später Gelegenheit hatte, über diesen Gegenstand anzustellen, haben mich eines Andern belehrt, und mir dadurch die Ueberzeugung gegeben, daß, wenn die Spargelpflanze kurz vor Entwicklung ihrer erneuerten Lebensfunktionen (als: in unserer Gegend im Monat März) an den beim Herausnehmen zerrissenen, sonst beschädigten oder auch an einzelnen gegen die Mehrzahl zu langen Wurzeln beschnitten wird, dies durchaus keinen nachtheiligen Einfluß auf ihr ferneres Gedeihen äußert. — Pflanzt man freilich im Herbst oder Winter, oder in feuchten Boden, dann gebe ich gern zu, daß die Pflanze durch Faulung verwundeter Wurzeln leiden und ausgehen kann; dahingegen im Frühjahr und in guten Sandboden bei warmer Lage, wie sie der Spargel verlangt, gepflanzt, das Beschneiden beschädigter und sehr langer Wurzeln gewiß gar keinen Nachtheil hat. Den Spargelpflanzen schadet nichts mehr als Aussetzung an die Luft und Sonne. Man beeile sich, sie, nachdem sie gesondert und gesäubert sind, der Erde zu über-

Digitized by Google

geben, und habe ich es in dieser Hinsicht stets für am zweckmäßigsten gefunden, sie beim Putzen schichtenweise in einen Handkorb zu legen und mit etwas feuchten Sägespähnen (diese sind nicht so schwer wie Sand) zu bedecken; beim Pflanzen wird der Korb zur Hand und jede Pflanze einzeln herausgenommen.

Das Pflanzen oder Einlegen selbst geschieht in der Art, daß um den in der Mitte der Grube steckenden Stab ein ungefähr 3 Zoll hoher, bis an die Seitenwände auslaufender, kleiner Erdhügel gebildet wird, auf welchen, wenn die 2jährigen Pflanzen stark sind, *eine*, sonst aber deren *zwei* und so gesetzt werden, daß die Krone dem Stabe möglichst nahe kommt, die Wurzeln selbst aber gleich Radien eines Kreises um diesen und auf dem Hügel vertheilt werden; überall Ordnung und Gleichheit beobachtend. Hierauf werden die Wurzeln mit vegetabilischer Mistbeeterde behutsam eingefuttert, und sonach die Pflanzen 3 bis 4 Zoll hoch, je nachdem der Boden warm oder kalt, leicht oder schwer ist, mit jener Erde bedeckt und vorsichtig angedrückt. *Weniger* Erde darf man den Pflanzen nicht geben, da sie dem Austrocknen sonst zu sehr bloßgestellt, *mehr* insofern für den Augenblick jedoch auch nicht, als für manche von ihnen die Masse der Deckerde sonst zu stark sein würde, um dieselbe ohne Störung ihres natürlichen Wachsthumes zu durchbrechen. Ich habe da, wo durch eine absichtliche oder zufällige Ueberfül-

Digitized by Google

lung der Spargellöcher mit Erde die neu eingelegten Pflanzen zu tief unter diese kamen, oftmals wahrgenommen, mit welcher Mühe die Spargelkeime die Oberfläche zu gewinnen suchten. Nicht selten waren sie entweder ganz oder zur Hälfte sitzen geblieben, oder als Krüppel gekrümmt hervorgewachsen. — Wenn nach geschehener Pflanzung das Erdreich stark trocken wird und Regen nicht zu vermuthen ist, so müssen in Sandboden die Pflanzen zuweilen, jedoch mit Vorsicht, durch die Brause begossen werden, in anderen Bodenarten aber gar nicht; denn zuviel Feuchtigkeit erzeugt bei jeder, noch mehr aber bei der fleischigen, zur Zeit noch wenig oder gar nicht ausdünstenden Spargelpflanze — Wurzelfäulniß. Sollten trotz aller Sorgfalt dennoch einige einzeln stehende Pflanzen zurückbleiben, so ist es nöthig den Grund davon sobald als möglich zu erforschen, und die geeignetesten Mittel zur Wiederherstellung derselben anzuwenden. Die ganz ausgebliebenen Pflanzen werden, wenn es in diesem Frühjahr schon zu spät ist, im nächst folgenden durch andere ersetzt; dahingegen wird da, wo zwei Pflanzen in eine Grube gelegt worden und beide gewachsen sind, nur die stärkste stehen gelassen und die schwächste herausgenommen, weil diese jedenfalls doch immer zurückbleiben und schwache Keime treiben würde.

Zweite Methode. Anlage durch Saamen. In einer früheren Vergleichung beider Methoden gegen einander habe ich ihre gegenseitigen

Digitized by Google

Vor- und Nachtheile bemerkt und namhaft gemacht. Zubereitung und Eintheilung des Bodens nach allen Richtungen sind hier wie dort dieselben; guter, keimfähiger Saame aber mit ein Hauptbedingniß der Anlage. Hat man sich durch irgend ein Mittel von seiner Güte überzeugt, so wird derselbe auf dem natürlichen Wege im März, oder künstlich vorbereitet — angekeimt — im April in die dazu, wie bei der Anlage durch Pflanzen, zubereiteten Gruben gelegt, jedoch mit dem einzigen Unterschiede, daß diese hierbei in jeder Bodenart um 1 bis 2 Zoll flacher gemacht und ihre Seitenwände mit der Rückseite der Schippe oder des Spatens festgeschlagen werden müssen; Letzteres, um das Versanden zu verhüten. Hierauf werden um jeden Stab 3—4 Saamenkörner gelegt, mit dem Finger 1 Zoll tief eingedrückt und mit etwas guter Erde bedeckt. Da, wo die Saamen in einer Grube alle aufgegangen sind, wird zur Zeit, wo sich die Stärke und Kräftigkeit der Pflanze zu erkennen giebt, nur die beste gelassen, die übrigen aber mit Berücksichtigung der Erhaltung aller Wurzeln der stehen bleibenden herausgenommen, und wenn die besseren davon nicht etwa als Ersatz irgend einer ganz ausgegangenen Pflanzstelle dienen können, weggeworfen. Im Verlaufe der Zeit, d. h. nach 4 Jahren, werden die Fußwege zwischen den Spargelbeeten aufgeschippt und die dadurch gewonnene Erde über die Beete vertheilt, damit die Pflanzen die nö-

Digitized by Google

thige Erddecke erhalten. Denn es ist eine bekannte Thatsache, daß tief gelegter Spargel, d. h. solcher, der in leichtem Boden 1½ — 1¾ Fuß, in schwerem Boden und feuchten Lagen 6 bis 8 Zoll tief unter der Oberfläche der Erde liegt, jedesmal stärkere Keime und kräftigere Pflanzen giebt, als solcher, der nur 3—4 Zoll Erde zur Decke hat. Dahingegen aber sticht man bei sonst gleichen Lagen von flach liegendem Spargel die Keime auch früher als von tief liegendem, was eine Folge früherer Erwärmung des Erdreichs durch die Sonne ist.

Was das Versanden der Spargelsaamen betrifft, so ist es oftmals schwierig, dasselbe ganz zu verhüten, wenn man sich außer dem Festschlagen der Seitenwände nämlich nicht noch eines anderen künstlichen Mittels bedient, welches darin besteht, daß man aus einem 6 bis 8 Zoll im Durchmesser haltenden Blumentopfe den Boden schlägt und ihn über den in der Grube befindlichen Stab fort auf die Saamen stellt, die, so gesichert, Raum genug haben, ungehindert zu erwachsen. Später wird der Topf entfernt und zu andern Zwecken verwendet.

d) Behandlung des Spargels von der Zeit der Anlage an, bis zu der, wo er gestochen und zum Verspeisen benutzt werden kann. — Nachdem die Spargelanlage, sei es durch Pflanzen oder Saamen, beendigt ist, werden sämmtliche Beete und auch die Fußwege

Digitized by Google

mit der Harke geebnet und glatt gezogen; zuweilen auch wohl die Räume zwischen den Gruben mit Bollen, Salat, Spinat, Radieschen und andern dergleichen bald zu gebrauchenden Pflanzen besäet; eine Methode, die ich insofern jedoch nicht gut heißen kann, als alle Pflanzen, sie mögen sein wie sie wollen, den Spargel mehr oder weniger doch immer benachtheiligen und ihn auf die Dauer schwächen. Wem es daher vorzugsweise auch nur um diesen zu thun ist, der unterlasse das Bebauen des Spargellandes mit andern Gemüsepflanzen unter jeder Bedingung, beschränke sich vielmehr einzig und allein nur auf ihn, halte die Anlage stets rein von allem Unkraute und die Erde locker. Bei Befolgung dieser Regel wird man 20 und mehrere Jahre lang guten Spargel ernten; im entgegengesetzten Falle aber wird die Dauer der Beete nur kurz, der Spargel selbst aber stets von abnehmender Güte sein. — Während des Sommers sehe man die Pflanz- und Saamenlöcher fleißig durch, lasse überall nur die stärksten Pflanzen stehen, entferne die übrigen sobald als möglich, aber sorgfältig, und gebe jenen das, woran sie Mangel leiden und was ihrem Gedeihen dienlich ist. Hiermit ist die Arbeit bis zum Herbste geschlossen. Ausgangs Oktober, wenn die Stengel- oder Wedel der jungen Spargelpflanzen abgestorben sind, werden sie 6 Zoll hoch über ihrem Ursprung abgeschnitten und sowohl jene, die gepflanzten, als diese, die gesäeten

Digitized by Google

— von denen die ihnen zum Schutze des Versandens gegebenen Töpfe jetzt abgenommen werden müssen — mit 4 Zoll der aus den Gruben gewonnenen Erde bedeckt. Um dieselbe Zeit grabe oder hacke man die Beete und Fußwege flach durch, hüte sich aber, außer der zuvor vorsätzlich in die Pflanzlöcher gebrachten Erde, noch mehr zu schütten, und übergehe sonach die nun verwundete Fläche so wie gleichzeitig auch die Pflanzen einige Zoll hoch mit gut verrottetem Dünger, nicht etwa in der Absicht, durch ihn den Spargel gegen die Kälte schützen zu wollen, nein, diese schadet ihm nichts; sondern allein um ihm von neuem Nahrung zuzuführen, die er durch das in der Oberfläche verwundete Erdreich um so mehr erhält, als hier die Winterfeuchtigkeit besser eindringen kann. Im Frühjahr des folgenden Jahres, also ein Jahr nach der Anlage, harke man ungefähr die Hälfte des im Herbste auf die Beete gebrachten Mistes ab, lasse den Rest davon darauf liegen und ordne zunächst die Pflanzlöcher; am besten in der Art, daß der größte Theil des Mistes herausgenommen, der übrige aber mit der Hand auf den Boden der Grube vertheilt und mit der Erde aufgelockert, daselbst behutsam untergebracht wird. Mit dieser Arbeit zugleich wird das Ausbessern oder Recrutiren der etwa verloren gegangenen Pflanzen verbunden, deren Stellen im Herbst zuvor jedoch schon bezeichnet worden seyn müssen. Ist nun das Erforderliche für die Pflan-

Digitized by Google

zen insoweit geschehen, so schreitet man zum nochmaligen Umgraben der Beete und Fußwege, harkt sonach das Ganze möglichst gut und tritt die letzteren an den für sie bei der Anlage durch Pflöcke bezeichneten Stellen nach der Schnur ab. Nachdem auch diese mit der Harke durchgangen sind, ist die Arbeit vorläufig gethan. — Im Laufe des zweiten und dritten Sommers, des zweiten und dritten Herbstes, wiederholen sich sämmtliche Arbeiten und Beschäftigungen des ersten Jahres. Es werden nämlich die Beete und Pflanzlöcher gereinigt, die letzteren nach und nach mit Erde angefüllt und dem übrigen Boden gleich gemacht; jeden Herbst, nachdem die Stengel reif sind, werden die Beete mit verrottetem Dünger übergangen, der im Frühjahr zum Theil abgeharkt, zum Theil mit untergegraben wird u. s. w. Bei der Bearbeitung des Spargellandes im vierten Frühjahr nach der Anlage, welches gleich dem dritten ihres Alters ist, werden die Fußwege zwischen den Beeten, nachdem dieselben gegraben und geharkt sind, nach der Schnur abgestochen und einige Zoll tief aufgeschippt, die Erde aber zu beiden Seiten über die Beete vertheilt und glatt gezogen. Diese Arbeit wiederholt sich von jetzt an jedes Frühjahr, darf aber, eben so wenig als das Graben selbst, nie tiefer als höchstens 3—4 Zoll geschehen, damit man nicht Gefahr läuft, die Spargelkrone und Wurzeln zu verletzen.

Wenn die Spargelanlage durch 2 Jahre alte

Digitized by Google

Pflanzen gegründet ist, so treiben nicht selten schon im dritten Jahre ihres Entstehens viel und bedeutend starke Keime hervor, die man nur gar zu oft versucht wird als Schadenersatz des so lange ohne Nutzen und mit vieler Mühe bearbeiteten Bodens zu erklären. So anlockend diese Ausbeute eines endlichen Ertrages auch zu sein scheint, ist sie in ihren Folgen der Nachkommenschaft mehr schädlich als nützlich, und kann deshalb auch nur insofern ohne Nachtheil der Pflanzen gestattet werden, als man von den kräftigsten nur einzelne Stiele zum Gebrauch abschneidet. Denn wir wissen aus dem Vorhergehenden, daß da, wo der Kultur eine kräftige Wurzelbildung zum Grunde liegt, die Stengelbildung gleichen Schritt mit ihr halten, nicht aber gestört werden muß. Dies würde nun aber unausbleiblich der Fall sein, wenn man jungen, im Anfange der Entwicklung begriffenen Pflanzen die Stengel als einziges Mittel atmosphärische Nahrung aufzunehmen und den Wurzeln zuzuführen, nehmen wollte. Die Wahrheit hiervon ergiebt sich aus der Vergleichung junger und alter Spargelbeete, oder solcher, die entweder jung geschont oder jung zu stark genutzt worden sind. Schwäche ist ihr Loos. — Um also hierin sicher zu gehen, steche man von einer aus 2 Jahre alten Pflanzen gebildeten Anlage im dritten Jahre nur wenige Stiele der sich am stärksten zeigenden Pflanzen, mehr im vierten, und im fünften Jahre alle,

Digitized by Google

welche die Pflanzen ohne Schaden entbehren können. — Mit aus Saamen angelegten Beeten verfahre man zwar ebenso, jedoch in Allem ein Jahr später; also mache man hier den Anfang erst mit dem vierten Jahre, und lasse es sich wohlmeinend nochmals gesagt sein, daß, wenn man dauernd guten Spargel genießen will, man ihn weder zu früh, noch später zu viel benutzen darf; und daß die Spargelbeete nur allein des Spargels, nicht aber anderer Gewächse halber da sind, die ihm weit mehr nehmen, als sie ihnen und dem Gärtner geben. —

e) Nachfolgende Behandlung des Spargels auf die ganze Zeit seiner Dauer. Wenn die Spargelanlage das vierte Jahr erreicht hat, ist sie, wie wir aus dem Vorhergehenden wissen, ertragsfähig, und beschränken sich von jetzt an alle dabei vorkommende Operationen mehr auf eine mechanische Behandlungsweise aller oberirdischen Theile der Spargelpflanzen, als vielmehr auf ein unmittelbar sinniges Warten und Pflanzen desjenigen Theils, um dessentwillen dieselbe eigentlich kultivirt wird. Was wir im gewöhnlichen Leben daher Spargelkultur nennen, dürfte deshalb vorzugsweise auch nur auf die ersten 3 — 4 Jahre der Anlage zu beziehen sein, da später der Kultur weiter nichts obliegt, als ein mittelbares Einwirken gewisser äußerer Zustände und Mittel auf die Wurzel. — Betrachten wir also die nachfolgende Kultur des

Digitized by Google

Spargels aus diesem Gesichtspunkte, so zerfällt dieselbe der Zeit nach in 3 Perioden.

1. Periode: Behandlung des Spargels während des Frühjahrs. Die Frühjahrsarbeit der Spargelbeete beginnt, nachdem die Witterung dieselbe zuläßt, entweder Mitte oder Ende März zunächst damit, daß der den Beeten zur größeren Fruchtbarkeit im Herbst gegebene Dünger theilweise abgeharkt und weggeschafft, theilweise darauf liegen bleibt und das Ganze flach gegraben wird. Dies ist wenigstens diejenige Methode, durch die das Land in unserer Gegend aufgelockert und der zurückbleibende Dung am zweckmäßigsten untergebracht wird, und die ich, ohne daß die Pflanzen im geringsten dadurch verletzt werden, in mehr als einer Beziehung zweckmäßiger finde, als das aus derselben Absicht hin und wieder angewandte, noch mehr aber in den Gartenbüchern anempfohlene Verfahren des Auflockerns durch die Hacke oder den Karst; vorausgesetzt nämlich, daß das Graben vorsichtig, nie tiefer als 3 höchstens 4 Zoll, und nie später, als bei früh eintretender Frühjahrswitterung im halben, bei spät eintretender Frühjahrswitterung aber Ende März geschehe; indem, weil der Spargel in warmen Expositionen nicht selten schon in der ersten Woche des April seine Keime über die Erde treibt, dieselben bei einer späteren Bearbeitung des Bodens, selbst wenn diese auch durch die Hacke geschähe, unbedingt zerstört werden

Digitized by Google

würden. Es wird also nicht allein aus diesem, sondern auch noch aus dem Grunde — weil die Spargelpflanze sich mit den Jahren stets nach oben zu vergrößert, indem sich die Kronen- oder Keimaugen mit ihrem Wurzelkranze immer wieder auf der obersten Pflanze ansetzen, wodurch sie natürlicher Weise der Erdoberfläche näher rücken — nöthig, daß nicht allein jährlich die Wege in der früher bemerkten Tiefe von 3 — 4 Zoll aufgeschippt auf die Beete gebracht, sondern dieselben müssen auch außerdem noch angehöht werden, wenn man etwa bemerkt, daß sie sich entweder von Natur und in Folge der ersten Anlage zu sehr setzen, oder aber, daß die Pflanzen, durch das Individuelle ihrer sich nach oben hin bildenden Keime, der Oberfläche des Bodens allmählig näher kommen. Nachdem das Eine oder das Andere zur Erhöhung der Beete gethan ist, was gleichzeitig eine größere Tiefe der Pflanzen in der Erde zur Folge hat, werden dieselben sauber geharkt, an den Kanten abgestochen und die Wege sonach von allen etwaigen Steinen und anderen nicht hierher gehörenden Körpern gereinigt. — In derselben Art wiederholt sich die Bearbeitung des Spargellandes in jedem Frühjahr, wobei die Hauptsache stets die bleibt, daß die Arbeit des Auflockerns durch Graben jederzeit möglichst früh im Jahre und flach in der Erdoberfläche geschehe, damit die Keime, oder wohl gar die Keimaugen

Digitized by Google

nicht verletzt werden. — Etwa ausgegangene Pflanzen werden durch junge ersetzt.

Das Stechen des Spargels fällt — insofern derselbe höchstens nur bis zur Zeit des Sommer-Solstitiums gestochen oder geerntet wird, oder vielmehr gestochen werden sollte — gleichwohl in die erste Periode der Behandlung. Obgleich dasselbe an und für sich keine eigentliche Behandlung ist, vielmehr nur eine rein mechanische Arbeit, so muß es dennoch als jene angesehen werden, indem zum Theil die Erhaltung und Dauer der Anlage davon abhängig gemacht werden kann; daher auch das, worauf man dabei Rücksicht zu nehmen hat, bei weitem wichtiger ist. Es gründet sich auf Folgendes: die Umlaufszeit der Ausbildung einer 2jährigen Spargelpflanze von dem Momente an, wo sie auf das Ertragsbeet gebracht worden ist, bis zur Zeit, wo ihre Keime gestochen werden sollen, fällt zwischen das dritte und fünfte Jahr; für eine aus Saamen daselbst erzeugte jedoch 1 Jahr später. Nach Ablauf dieser Zeit wird der Spargel zwar gestochen, allein es würde immer noch die Pflanze zu Grunde richten heißen, wenn man ihr sämmtliche zu Tage kommenden Triebe nehmen wollte. Denn da die Pflanze mittelst der ganzen Oberfläche ihres oberirdischen Theils gasförmige Stoffe aus der Atmosphäre einsaugt und diese durch andere Organe den Wurzeln als Nahrung zuführt, ist es klar, daß diese in der Ausbildung um so mehr zu

Digitized by Google

rückbleiben, je mehr jene an Stengelbildung verliert. Da ferner die Keime der Spargelpflanze mehr als ein Jahr zu ihrer größten Ausbildung bedürfen, ist es ferner eben so falsch, als dem Nuzzen schadend, schwache Keime zu stechen. Diese müssen nicht sowohl in Absicht der Gesammtbildung der Pflanzen, als vielmehr ihrer eigenen Vervollkommnung wegen, ruhig beibehalten und als Nahrungsleiter geschont werden. Aus allem dem folgt nun, daß, um die Pflanzen stets kräftig und stark treibend zu erhalten,

1) der Stich sich nie über alle an einer und derselben Pflanze entwickelten Keime erstrecken soll. In dem ersten, zweiten bis dritten Jahre nach der Anlage soll man deren nur wenige, mehr in den nächst folgenden Jahren, am meisten aber zwischen dem 10. und 14. Jahre stechen. Von da ab werden die Kräfte der Pflanzen schon schwächer, reichliche und starke Triebe zu erzeugen, und muß man sie deshalb, um einigermaßen das Gleichgewicht wieder herzustellen, entweder wie in den ersten Jahren der Anlage behandeln, d. h. ihnen nur wenige Triebe nehmen und die Mehrzahl davon zur Stärkung der Wurzeln, oder aber noch besser — die Beete abwechselnd 1 Jahr ruhen lassen.

2) Daß der Stich in Bezug auf die Zeit des Jahres nicht zu lange fortgesetzt werden darf. Ungeachtet der Anfangspunkt des Spargelstechens nicht genau zu bestim-

Digitized by Google

men ist, da kalte oder warme Witterung den Trieb zurückhält oder beschleunigt, so sind dennoch einigermaßen die Grenzen der Zeit zu bestimmen, innerhalb welche derselben gewöhnlich fällt. Bei gelindem und warmem Frühjahrswetter, warmem Boden und Lage entwickelt der Spargel bei uns seine Triebe schon zwischen der ersten und zweiten Woche des April; sind dahingegen die äußern Zustände der Luft und des Bodens entgegengesetzter Art, erst Ausgangs desselben Monats oder Anfangs Mai. Im ersteren Falle, wo die Entwicklung der Pflanzen früh geschieht und rasch auf einander folgt, sollte der Spargel nicht länger als bis Anfang, höchstens Mitte Juni's, im letzteren Falle aber bis Ende Juni gestochen werden. Je länger er der Zeit nach gestochen wird, je weniger Triebe müssen der Pflanze, um sie bei Kraft zu erhalten, genommen werden.

3) Daß das Stechen selbst ohne Verletzung der Pflanzen geschehe. Das Stechen des Spargels, als mechanische Operation betrachtet, beruht auf einigen kleinen Vortheilen, die sich derjenige zu eigen gemacht haben muß, der dies Geschäft ohne Nachtheil des gegenwärtigen und künftigen Ertrags ausführen will. Da ferner die Güte des Spargels durch Weichheit, Zartheit und süßen Geschmack bedingt wird, so muß derselbe zur Zeit, wo er geerntet, täglich zweimal, Morgens und Abends, durchgesehen und es müssen alle über oder in der Oberfläche der Erde sich

Digitized by Google

zeigende Keime gestochen werden; nicht aber etwa, daß man dieselben, wie wohl in England gebräuchlich ist, zuvor 5 — 6 Zoll über die Erde wachsen läßt, binnen welcher Zeit sie nicht nur vom Lichte gefärbt, sondern auch härtlich und bitter schmeckend werden würden. — Das Stechen geschieht in der Weise, daß man, wenn sich zur Erhaltung der sich etwa neben dem bereits oberhalb zeigenden Triebe noch andere entwickelt hätten, die Erde von ersteren seitwärts einige Zoll tief wegscharrt, sodann mit dem unter Taf. II. Fig. 34. abgebildeten Spargelmesser an dem Spargel heruntergleitet und in einer Tiefe, in welcher weder der Krone der Pflanze, noch einem anderen im Anmarsch begriffenen Schößlinge geschadet werden könnte, abschneidet. Jeder unvorsichtigerweise abgebrochene Trieb ist unwiederbringlich verloren; er bleibt in der Erde sitzen und vermodert. Jedwede Stelle, wo ein Spargel gestochen ist, wird unmittelbar darauf mit der Hand geebnet.

Da wie gesagt Weichheit und Süßigkeit die Haupterfordernisse eines guten Spargels sind, er diese Eigenschaften aber nur so lange behält, als er sich dem Lichte und der Luft entzogen befindet, bedeckt man ihn deshalb und gleichzeitig um ihn länger, als die Triebe gewöhnlich werden, zu haben, in einigen Gegenden auch wohl mit aus Thon gebrannten oder von Holz gemachten, 1 Fuß bis 15 Zoll langen und 2 bis 2½ Zoll im Durchmesser haltenden Röhren, in die er in kurzer Zeit

Digitized by Google

hinein wächst und zart bleibt. Da indessen diese künstliche Vorrichtung mehr für kleine als große Anlagen passend ist, so kann man für diese, um den Spargel dennoch weich und schmackhaft zu erhalten, weiter nichts thun, als ihn täglich zweimal zu stechen, und über diejenigen Triebe, die in dem Augenblick des gegenwärtigen Stichs vielleicht noch nicht weit genug heraus wären, bis zum nächsten Absuchen dagegen aber wieder zu weit gekommen sein würden, einen kleinen Erdhügel bilden, der bis dahin die Stelle irgend einer Art Bedeckung vertritt. — Jedwede Bedeckung dieser Art gilt nur übrigens den stärksten und schönsten Schößlingen.

2. Periode. Behandlung des Spargels während des Sommers. Nachdem der Spargelstich vorüber ist, bedarf die Anlage bis zum Herbst weiter keiner Pflege, als daß man die Beete von allem Unkraute rein hält und für die Erhaltung der Stengel Sorge trägt, die, wie wir zur Genüge wissen, nicht ohne Nutzen der Wurzel da sind; daher durch Zusammendrehen oder Binden in ihren Funktionen auch nicht gestört werden dürfen, vielmehr um diese zu unterhalten, vor jedem Unfall, der sie vor der Reife treffen kann, gesichert werden müssen.

Die im Frühjahr etwa nachgepflanzten Stellen müssen besonders fleißig beaufsichtigt und die Pflanzen daselbst, wenn es nöthig ist, begossen werden.

Digitized by Google

3. Periode. Behandlung des Spargels während des Herbstes. Die Behandlung des Spargels in dieser Periode ist gleich der, welche wir früher unter dem Buchstaben d, pag. 263, kennen gelernt haben, und die in der Hauptsache darin besteht, daß, wenn die Stengel im Oktober und November gereift und 6 Zoll über dem Boden abgeschnitten sind, dieser ohne Unterschied flach umgegraben und darauf mit einer 2 bis 3 Zoll hohen Lage verrotteten Düngers gleichmäßig bedeckt wird. Ob dieser Dünger hin und wieder auf die abgeschnittenen Stengel fällt und sie zum Theil oder ganz bedeckt, ist, soweit meine Erfahrungen reichen und in Bezug auf Analogie mit anderen Pflanzen, ganz gleichgültig; nicht aber, wie einige Spargelzüchter der alten Schule behaupten, für die Pflanzen tödtlich. Nach ihrer Theorie wird durch das Bedecken der abgeschnittenen Stengel alle Gemeinschaft zwischen den unterirdischen Keimaugen und der äußern Luft — deren Leiter sie waren — aufgehoben, und folglich müssen sie — behaupten jene — aus Mangel der Berührung mit dieser, untergehen.

Mit dem Bedecken der Spargelbeete im Herbst ist die Arbeit bis zum wiederkehrenden Frühjahr geschlossen; denn im Winter erfordert der Spargel nur in dem einzigen Falle einige Aufsicht, als sich bei gelindem Wetter unter dem Miste zuweilen Mäuse zeigen, die, da sie der Anlage sehr

Digitized by Google

gefährlich werden können, gestört und weggefangen werden müssen.

Wie wir nun aus der Vergleichung beider Kulturmethoden, der älteren und der neuern, gelernt haben, ist die letztere nicht nur sehr viel mehr vereinfacht und dadurch bei weitem gemeinnütziger geworden, als jene es in früheren Jahren war, sondern das rastlose Streben des menschlichen Geistes, Neues zu schaffen, hat außerdem auch noch die — freilich schon lange bekannten — Mittel, den Spargel in einer außergewöhnlichen Zeit für sich zu gewinnen, erweitert und vervollkommnet. Diese Mittel, den Spargel zu einer Zeit zu erzeugen, wo ihn uns die Natur auf dem gewöhnlichen Wege nicht giebt, liegen in der

Treiberei des Spargels im freien Lande — begründet. Insofern als das, was wir im gewöhnlichen Sprachgebrauch „Spargeltreiberei" nennen, dies wirklich ist, dürfte ihre Aufnahme, nach dem in der Einleitung dieses Werkes von mir aufgestellten Grundsatze, hier wohl eigentlich nicht stattfinden; allein da die hier gemeinte Methode Spargel zu ziehen, mit wenigen Ausnahmen beinahe immer aufs Innigste mit der Küchengärtnerei verbunden ist, ohne daß dieselbe irgend eine wirkliche Treiberei anderer Art besäße; die sogenannte Spargeltreiberei außerdem auch weniger die Benennung Treiberei, als vielmehr nur Beschleunigung des Wachsthums bereits schon vorhandener Keime, durch die allereinfach-

Digitized by Google

sten künstlichen Mittel, verdient, und sie ferner in ihrer äußeren Erscheinung die größte Uebereinstimmung mit Erziehung anderer Küchengewächse, wie z. B. mit dem Seekohl, dem Cardy ꝛc., hat: so mag dies als Grund der Entschuldigung dieser scheinbaren Ausnahme von der Regel dienen.

Das Hauptmotiv, den schlummernden Trieb des Spargels zu einer außergewöhnlichen Wachsthums-Periode zu wecken, ist Wärme. Diese wird hier durch in Fermentation übergegangnen Pferdemist erzeugt. In der speciellen Anwendung desselben zur Erreichung des Zweckes liegt die Verschiedenheit der Methoden bedingt. Die beste ist jedoch die, wo der Mist als Wärme erzeugendes Medium seitlich von den Pflanzen, nicht aber unmittelbar oben darauf angebracht wird. Im ersteren Falle ist die Wirkung stärker, im letztern der Geschmack der Spargeltriebe schlechter. Um sowohl das Erstere zu gewinnen, als das Letztere zu umgehen, verfahre man dabei nach folgender, als die beste der verschiedenen bekannten Methoden Spargel im freien Lande zu treiben. (S. Verhandl. des Gartenb.-Ver. für die Königl. Preuß. Staaten. Lief. 9, pag. 311.) Um gute, starke und kräftige Triebe zu erzielen, ist die Meinung: als könne man zur Spargeltreiberei jedes beliebige, alte, bereits im Vergehen begriffene Beet verwenden, falsch. Im Gegentheil erfordert diese Operation, wenn sie anders die Mühe lohnen und die Triebe den genannten Eigenschaften entspre-

Digitized by Google

chen sollen, gleichwohl die besten und kräftigsten Pflanzen. Die Anlage der zum Treiben herzustellenden Spargelbeete unterscheidet sich von der gewöhnlichen Anlage-Methode im Wesentlichen nur darin, daß hier im Vortheil der zur Treiberei erforderlichen Einrichtung und Materialien die Eintheilung der Beete allein einigen Modificationen unterlegen ist, wobei Beschränkung des Raumes als Mittel die Wärme zu concentriren einerseits, und nahes Zusammenleben der Pflanzen andererseits, die Basis ausmachen. — Die Zubereitung des Bodens ist der bekannten gleich. — Die Größe der Anlage richtet sich nach den Anforderungen, die man an sie macht. — Eintheilung: Breite der Beete 3 bis 3½ Fuß, mit 3 Pflanzlinien (breitere Beete sind für unser Klima im Winter schwer zu erwärmen), darauf die Pflanzen oder Saamen in Abständen von 2 Fuß nach früher erwähnter Manier gepflanzt oder gelegt. — Die Beete sind in geschützter, der Saame aber in exponirter Lage, entweder isolirt oder besser in Entfernungen von mindestens 12 Fuß von einander anzulegen, wenn nämlich deren mehrere sind, damit, wie ich später zeigen werde, die bei der Treiberei gewonnene Erde ihren Platz zunächst den Treibbeeten findet, nicht aber weggeschafft zu werden braucht, und das angrenzende Beet nicht unfreiwilligerweise zum Wachsthume angeregt wird; wenn anders nicht mehrere auf einmal getrieben werden sollen, was, in Bezug auf längere Wärmehaltung

Digitized by Google

des dabei angewandten Düngers freilich, jedesmal den Vorzug verdient. In dieser Hinsicht ist es deshalb zweckmäßiger, anstatt ein Beet von 60 oder 70 Fuß Länge anzulegen, deren lieber drei, jedes zu 20 bis 24 Fuß, zu machen. Bis zum 4ten und 5ten Jahre genießt der zum Treiben angelegte Spargel mit jenem auf dem natürlichen Wege zu erzeugenden gleiche Behandlung und Pflege. Ausnahmsweise und Sicherheitshalber erhalten jedoch die Beete, welche im Winter getrieben werden sollen, im Herbst zuvor eine ansehnlich starke Lage Mist oder Lauh zur Decke, damit, wenn es bis zur Treiberei stark friert, die Arbeit der Anlage nicht erschwert wird. Je nachdem der Spargel früher oder später verlangt wird, danach richtet sich die Anlage, und braucht derselbe durchschnittlich eine Zeit von 12 bis 24 Tagen von dem Augenblick der Treiberei an gerechnet, bis dahin, wo er gestochen werden kann, selten weniger, selten mehr. Schon vom November an, besonders wenn der vergangene Sommer trocken gewesen ist, läßt sich der Spargel treiben, besser aber im Winter bei trockener Witterung und längerer Ruhe der Pflanzen.

Ist die Zeit zur Anlage bestimmt, so werden die Beete von allen Seiten mit einem 4 Fuß, besser 5 Fuß breiten und $2\frac{1}{2}$—3 Fuß tiefen Graben umgeben, von welchem die gewonnene Erde, wenn die Beete die Entfernungen von vorbemerkter Dimension haben, zur Seite gelegt und pla-

Digitized by Google

nirt, nicht aber auf das Treibbeet selbst geworfen wird, oder aber von denen (den Gräben) die Erde weggekarrt werden muß, wenn die Beete etwa nur in der Breite des Grabens von einander liegen. Den nun fertigen Graben füllt man bis oben mit gutem, langem und frischem Pferdemiste an, tritt ihn lagenweis fest und setzt sodann die erforderliche Anzahl 12—16 Zoll hoher transportabler Mistbeetkästen darauf, die, da sie in der Regel breiter als die Spargelbeete sind, gleichzeitig einen Theil des Mistes oben, einen anderen unten überspannen. Nachdem die Kästen in Linie gebracht und mit einer geringen Neigung nach unten festgestellt sind, wird zunächst der ganze Raum zwischen ihnen — wenn deren nämlich mehrere mit ihren Längenseiten neben einander liegen — so wie ihre Giebel- und anderen frei liegenden Seiten bis am oberen Rande mit gleich gutem Pferdemist, dem zur Verlängerung auch wohl noch ein Zusatz von Laub gegeben werden kann, aufs Sorgfältigste und Nachhaltigste verpackt und, wenn es sein kann, überall mit Schal- oder anderen Brettern belegt; die Kästen selbst aber, nachdem zuvor ihre Umgebung und ihr Inneres gereinigt ist, mit Fenstern, Decken und Laden versehen. Bei zunehmender Kälte von außen wird die Decke durch Laub, langen Mist oder Heu verstärkt; bei abnehmender Wärme des Mistes aber derselbe durch einen Zusatz von frischem ergänzt. Um die Zeit, wo man

Digitized by Google

die jungen Triebe erwarten kann, also 12 — 14 Tage nach Etablirung der Treiberei, wird das Deckmaterial herunter genommen, und wenn sich der Spargel bereits gezeigt hat, etwas Luft und Licht zugelassen, wodurch er eine natürlichere Farbe und besseren Geschmack erhält. Hat die Entwicklung der Triebe jedoch noch nicht stattgefunden, oder der stechbare Spargel ist bereits genommen, so müssen die Kästen unverzüglich geschlossen und Alles in seine vorige Lage gebracht werden. Diese Art, die Keimentwicklung des Spargels zu beschleunigen, ist der natürlichen Erziehung desselben in offenen Gärten so ähnlich, daß sich daraus schon seine Güte und sein Wohlgeschmack entnehmen läßt.

Nachdem man sich versichert hat, daß kein Spargel mehr kömmt, was bei unausgesetzter Pflege der Anlage mit wenigen Ausnahmen nach 6 bis 8 Wochen vom Anfange der Treiberei an zu geschehen pflegt, darf das Beet aber nicht etwa sogleich abgeräumt und einem bedeutenden Kältegrade preis gegeben werden, wodurch seine im höchsten Grade angeregten Pflanzen unwiderbringlich verloren gehen würden; nein, keinesweges! sondern es bleibt entweder in seinem bisherigen Zustande bedeckt liegen, oder wird als Pseudo-Mistbett behandelt und mit Salat, Radies, frühem Kohl ꝛc. besäet; Pflanzen, die im Frühjahr abgeräumt und mit denen zugleich alles Deckmaterial, Kästen und Mist bis auf den An-

Digitized by Google

theil, welcher die Gräben ausfüllt, fortgeschafft werden muß, dieser aber bleibt daselbst so lange liegen, bis die Pflanzen wieder kräftig genug geworden sind, die Treiberei von neuem zu ertragen, was sie nach 2 bis 3 Jahren Ruhe und sorgfältiger Pflege, und ohne daß man ihnen innerhalb dieser Zeit die Stengel abgeschnitten hätte, vollbracht haben werden.

Da ich hier nun einmal von der Beschleunigung der Keimentwicklung des Spargels rede, wobei ich die angeführte Methode als zwar durchaus einfach und ungekünstelt für den Gärtner vom Fach dargestellt habe, ist doch zu bemerken, daß sie für den kleinen Garten eines Privatmannes, der seinen eigenen Spargel aber auch wohl einmal gern früher als gewöhnlich genießen möchte, zu complicirt und umständlich ist, um sie in diesem Falle anzuwenden. Für ihn diene deshalb theils das, was uns Pohl in seinem Handbuche der Gärtnerei pag. 246. über diesen Gegenstand mittheilt, theils das, was ich vorzugsweise aus den Annales de la Société d'Horticulture de Paris. Juni 1834. pag. 329., in Otto's Gartenztg. Jahrg. 2. pag. 374. gegeben habe, und was im 4ten Jahrg. pag. 383. derselben Zeitschrift von Betzhold darüber gesagt ist. Pohl, am angeführten Orte, sagt bei Beschreibung der Spargeltreiberei: „Man legt ferner dammförmige Beete an, und bepflanzt sie auf der Sonnenseite mit Spargelpflanzen, indeß man an die entgegen-

Digitized by Google

gesetzte Seite Mist bringt, damit dieser dem Beete Wärme gebe, und die Sonnenwärme unterstütze, oder vielmehr das Erdreich in der Nacht nicht erkalten lasse. Am besten paßt hierzu ein schwarzer Boden, weil sich dieser, wie bekannt, am meisten erwärmt. Hat man denselben nicht, so thut man wohl, das Beet im Frühjahr mit Kohlenstaub zu bestreuen *)."

Um nach den Mittheilungen, welche uns die Annalen der Pariser Gartenb.-Gesellschaft über die Beschleunigung der Spargeltriebe geben, zu verfahren, werden Ausgangs Februar und Anfangs März (in unserer Gegend vielleicht besser im Herbst) diejenigen Spargelbeete, von denen man die Triebe früher zu haben wünscht, bis beinahe auf die Pflanzen von aller Erde entblößt und der aufgedeckte Theil 4 — 5 Linien stark mit Beinschwärze oder Zuckererde (noir animalisé) bedeckt, worauf die herausgegrabene Erde wieder an ihren Platz zurückgebracht und in ihrer Oberfläche abermals mit einer 2 bis 3 Linien starken Lage Zuckererde übergangen wird.

Das Ergebniß dieser Verfahrungsweise ist: der Spargel erscheint 9 bis 10 Tage früher, der

---

*) Das Erstere scheint mir ganz zweckmäßig, das Letztere aber zu geringfügig und in Bezug auf atmosphärische Einwirkungen nicht wohl anwendbar.

Der Verf.

Digitized by Google

Ertrag ist um das Dreifache größer und der Geschmack zarter.

Betzhold, in seiner Abhandlung: Spargel im Frühjahr 12 bis 14 Tage früher als gewöhnlich liefern zu können, sagt über das dabei von ihm in Anwendung gesetzte Verfahren: „In den ersten Tagen des November oder auch schon in der letzten Hälfte des October schneidet man das abgestorbene Spargelkraut ab, und überfährt die Spargelländer mit einer 3 Zoll hohen Lage recht verwesten Pferdedüngers aus den abgetriebenen Mistbeeten, worunter ein Drittheil frischer Tauben- oder Hühnermist gemischt ist, gräbt diesen Dung recht tief unter, theilt das Stück gleich wieder in Rabatten, harkt diese recht eben und verrichtet überhaupt alle Arbeit daran, daß nichts zu thun übrig bleibt. — Im Winter, sobald der Boden etwas gefroren ist, bedeckt man die Beete, wie dieses gewöhnlich zu geschehen pflegt, mit strohigem Dünger, nimmt diesen aber schon im Ausgang Februars wieder weg, und läßt dann die Beete unberührt. Auf diese Art behandelte Beete bringen, ohne daß die Länder darunter leiden, 8 bis 10 Tage früher Spargel, als die im Frühjahr bearbeiteten Rabatten."

Diesen letzteren Methoden, frühere Entwicklung der Spargeltriebe zu bewirken, füge ich hier noch eine andere Verfahrungsart bei, die gleichwohl für kleine Gärten geeignet ist, das zu leisten, was man durch jene erreicht, wo nicht gar

Digitized by Google

noch, diese zu übertreffen; die aber, was ihre Anlage angeht, ganz verschieden von allen mir bekannten Methoden ist. Dieselbe besteht darin: An einem geschützten und warm liegenden Orte des Gartens steche man im Herbst runde, 4 Fuß im Durchmesser, 1½ Fuß in der Tiefe haltende und 4 — 5 Fuß von einander entfernte Löcher aus, fülle dieselben zur Hälfte mit gut verrottetem Dünger, zur Hälfte mit der ausgesetzten Erde, menge Alles wohl unter einander und forme von dem übrig bleibenden Boden einen Hügel über jedem Loche. Im Frühjahr werden sämmtliche zubereitete Pflanzstellen (deren Anzahl beliebig ist) abermals tüchtig durchgestochen, die Hügel von neuem hergestellt und in jeden derselben eine 1 Fuß tiefe, mit flachem Boden versehene, kesselförmige Aushöhlung gemacht, in die entweder 3 Pflanzen oder soviel Saamen, woraus später eine gleiche Anzahl Pflanzen erwachsen können, in ein Dreieck, dessen Seiten jede 15 Zoll hoch sind, gepflanzt oder gelegt, die bis zur Zeit, wo sie getrieben werden sollen, also nach 4 bis 5 Jahren, jenen, nach der gewöhnlichen Art angelegten, in Allem gleich behandelt werden. — Das Treiben geschieht nun, indem man, wenn dasselbe anfangen soll, um jede Pflanzstelle einen 4 Fuß breiten und 2 Fuß tiefen Graben zieht, ihn bis zur Höhe des Hügels mit gutem warmen Pferdemist fest vollpackt, sodann ein dem Umkreise des Standortes der Pflanzen entsprechendes Gefäß, entwe-

Digitized by Google

der einen Blumentopf, Faß, Kasten oder Korb über dieselben setzt, und sodann die Decke oder das Erwärmungs-Material bis mindestens 9 bis 12 Zoll über jenem Gefäß verstärkt. Wenn die Anlage reihenweis gemacht ist, wird es nicht nur leichter, diese Reihen mit Laden oder Brettern gemeinschaftlich zu schützen und den Dünger, wenn er erkaltet ist, durch anderen zu ersetzen, sondern der Brettbelag dient gleichzeitig auch, den Schnee, Regen und Frost weniger eindringlich auf die Anlage zu machen, die sich im Allgemeinen mehr für die Monate Februar und März, als für eine frühere Zeit des Jahres eignet. Die nachfolgende Behandlung ist die der ersten Methode, Spargel zu treiben, gleich.

§. 212.

Der Meer-, See- oder Strandkohl. Crambe maritima. L.

Eine perennirende, an der Küste der Nord- und Ostsee, in Dänemark, England, Frankreich, und an mehreren anderen Orten des vom Meere begrenzten nördlichen Europa's einheimische Pflanze, die im Allgemeinen bei uns aber noch wenig bekannt, noch weniger aber angebaut, dahingegen in England seit langer Zeit kultivirt, daselbst fast allgemein gegessen und in ungeheuren Quantitäten auf die Märkte gebracht wird; ja sogar (sagt Loudon) genießen die Bewohner der westlichen Küste von England die jungen Triebe des See-

Digitized by Google

kohls, so wie sie aus dem Seesande hervorkommen, ohne alle künstliche Kultur.

Charakter. Die Wurzel ist wie die ganze Pflanze fleischig und sehr tief in die Erde gehend. Die Wurzelblätter sind wellenförmig, gefiedert und tief eingeschnitten. Aus der Mitte derselben erhebt sich im Juli ein ästiger, 2 bis 3 Fuß hoher Stengel mit weißen Blumen, an welchem die runden, einsaamigen, beerenartigen Schötchen (Siliculae baccatae) *) auf kurzen Stielen sitzend sich befinden. — Die Farbe der Blätter und des Stengels wechselt vom Weißlichen ins Grünliche, vom Grünlichweißen ins Bläulichweiße, und ist mit einem Reif überzogen, der sich beim Angreifen abwischt.

Der Meerkohl ist, wie gesagt, eine in unseren Küchengärten noch wenig gekannte Pflanze, die aber, wenn man ihren Werth wie in England erst würdigen gelernt haben wird, gewiß allgemeinen Beifall erhält; indem die jungen gebleichten Blumenstengel als die vorzüglichsten genießbaren Theile mit den zarten Blattstielen ꝛc. zusammen genommen, nicht nur als Stellvertreter des getriebenen Spargels, sondern zugleich

*) Loudon, pag. 826. seiner Encyclopädie, setzt den Seekohl fälschlich in die 2te Ordnung der 15ten Klasse, Tetradynamia Siliquota, da er doch in die erste, Tetr. Siliculosa, gehört.

Digitized by Google

auch als ein sehr schmackhaftes Gemüse anzusehen sind.

Nicol, ein engl. Gärtner, sagt von dem Meerkohl: „Der Meerkohl macht von den übrigen getriebenen Pflanzen darin eine Ausnahme, daß seine mitten im Winter getriebenen Sprossen weit markiger und zarter von Geschmack sind, als die, welche die Natur im April und Mai hervorbringt, dahingegen der Geschmack aller übrigen getriebenen Pflanzen selten verbessert wird."

Um mich von dem Werth des See- oder Meerkohls zu überzeugen und mit seiner Kultur genau zu befreunden, habe ich denselben mehrere Jahre hindurch selbst kultivirt und dabei folgendes Verfahren angewendet.

Fortpflanzung. Obschon es möglich ist, denselben durch junge Saamen-, wie durch alte Pflanzen, Wurzelschößlinge und Stecklinge fortzupflanzen und zu vermehren, so bleibt die Vermehrung durch an Ort und Stelle gelegte Saamen doch unbedingt die beste, und in Bezug auf Dauerhaftigkeit und kräftige Entwicklung die nur allein zu empfehlende Fortpflanzungsmethode bei der Kultur des Meerkohls im freien Lande. Soll derselbe dahingegen in Mistbeeten oder in durch künstliche Mittel erwärmten Häusern und diesen ähnlichen Räumen getrieben werden, dann freilich sind zwei Jahre alte Pflanzen die zweckmäßigsten.

Boden. Wer den Meerkohl in seinem wil-

Digitized by Google

den Zustande wachsend angetroffen hat, wird bemerkt haben, daß er in dem vom Meere ausgeworfenen, mit animalischen und vegetabilischen Ueberresten untermengten Sande vorkömmt und daselbst tief wurzelt; also doch in einem Boden, der nicht ohne ernährende Bestandtheile ist. In dieser Beziehung gedeiht er im kultivirten Zustande am besten in tief mit Kuhmist und vegetabilischen Abfällen rijoltem Sandboden; nicht aber etwa, daß derselbe erst rijolt, und dann mit jenem Dünger gegraben würde. — Da wo der Boden die erforderliche Menge Sandtheile nicht enthält, müssen ihm dieselben durch einen Zusatz von scharfem Flußsand beigegeben werden. Tiefer und zäher Boden entspricht der Kultur des Meerkohls nicht; er wächst zwar auch in diesem, allein in Blatt und Stengel bei weitem nicht so kräftig fleischig und ist in seiner Lebensdauer ungleich geringer.

Kultur und weitere Behandlung. Die Kultur des Seekohls, oder vielmehr das Bleichen desselben als Hauptzweck der ersteren, geschieht a) im freien Lande: 1) durch Erwärmung des Bodens mittelst fermentirender Substanzen, oder 2) durch Anhäufeln der Pflanzen mit Erde; b) in verschlossenen Räumen: 1) in mit Dünger erwärmten Mistbeeten, oder 2) in durch Dauerwärme erheizten Kästen oder Häusern.

Im freien Lande muß das dazu bestimmte Land die erforderliche (zuvor angegebene)

Digitized by Google

Beschaffenheit, eine offene Lage haben und im Herbst vor der Anlage rijolt worden sein. Im Frühjahr, sobald die Witterung es gestattet, wird dasselbe nochmals gegraben, geharkt und in Abständen von 3 Fuß von Mittag gegen Abend linienweis geschnürt. Auf diesen Linien werden die Saamen zeitig im Monat März je 5 bis 6 in runde, ungefähr 4 Zoll im Durchmesser haltende, 1 bis 1½ Zoll tiefe und 2 Fuß von einander entfernte Löcher gelegt, diese sodann behutsam wieder zugemacht und der Boden zwischen den Linien mit der Harke bestmöglichst geebnet. — Die Linien und Pflanzen näher zusammen bringen, hieße mit dem Boden geizen. Denn da der Meerkohl ausgewachsen einen bedeutenden Umfang einnimmt, er im Verfolg seiner Behandlung der gegebenen Dimensionen auch mindestens bedarf: so würde er bei einem näheren Zusammenleben nicht nur nicht so gut in die Breite wachsen, sondern er würde sich unter diesen Umständen auch weniger gut warten und pflegen lassen. — Nachdem die Saamen 4 bis 6 Wochen in der Erde gelegen haben, werden alle die, welche gut waren, aufgegangen sein. Von diesen läßt man, wenn die Pflanzen das zweite Blatt gemacht haben, 2 oder 3 der besten stehen und zieht die übrigen behutsam heraus, pflanzt sie entweder auf ein eigenes für sie zugerichtetes Beet, oder aber bessert die etwa fehlenden Stellen damit aus. Bis zum Herbst bedürfen die jungen Pflanzen

Digitized by Google

nun weiter keiner besondern Pflege, außer daß sie zu jeder Zeit von Unkraut rein gehalten und bei anhaltend trockener Witterung zuweilen gegossen werden.

Schlimm ist es, wenn die Larve des Maikäfers sich in die Anlage schleicht; selten bleibt alsdann etwas davon übrig, und besser ist es in diesem Falle, die Arbeit zu erneuern, als dieselbe durch junge Pflanzen ausbessern oder durch Saamen ergänzen zu wollen.

Wenn die Blätter der Pflanzen im October und November abgestorben sind, lasse ich dieselben vollständig abschneiden und jede Pflanze einzeln leicht behäufeln, bedecke aber, sobald sich der Winter einstellt, die Anlage durchweg mit langem Pferdemist, oder im Fall dieser fehlt, 4—6 Zoll hoch mit Laub. Im folgenden Frühjahr, wenn von der Witterung für die jungen Triebe nichts mehr zu fürchten ist, wird das Längste und Meiste der Winterdecke behutsam herunter genommen, die kürzeren Theile davon aber darauf gelassen und beim Graben und Harken mit in die Erde gebracht. Im nächsten Sommer, Herbst und Winter genießen die Pflanzen, so wie die ganze Anlage, die Behandlung des vorigen Jahres, werden jedoch im folgenden Frühjahr (also zwei Jahre alt), je nachdem sie gebleicht, früher oder später genossen werden sollen — entweder auf diese oder jene Art dazu vorbereitet und behandelt.

1) a. Das Bleichen im freien Lande

Digitized by Google

durch Erwärmung des die Pflanzen zunächst umgebenden Bodens mittelst Dünger und anderen fermentirenden Substanzen. In den über das Bleichen oder sogenannte Treiben des Seekohls gegebenen Vorschriften nach folgender Methode werden beinahe ohne Ausnahme die Monate December, Januar und Februar als zeitgemäß zu dieser Operation im Vorschlag gebracht. Nach meinen darüber gemachten Erfahrungen sind diese Angaben der Zeit nach für unser Klima aber falsch verzeichnet und ist ihnen nur insofern mit Sicherheit zu trauen, als die Winter gelinde sind; dahingegen bei kalter Witterung und bei den gewöhnlichen Mitteln, deren man sich zur früheren Bleichung des Seekohls bedient, die Anlage beinahe jedesmal erfolglos bleibt. In dieser Hinsicht fange man die Operation des Treibens auch nicht vor der ersten Woche des Februar an. Je nachdem der Bedarf des Seekohls groß oder klein ist, wird der erforderlichen Anzahl Pflanzen ihre bis hierher gehabte Decke genommen, der Boden in ihrer nächsten Umgebung aufgelockert, jede derselben, um das Faulen zu verhüten, 4 bis 6 Zoll hoch mit reinem Gruben-, Flußsand oder Kies angehäufelt und entweder mit den Bleich- (Fig. 35.) oder mit einem gewöhnlichen, umgestürzten Blumentopfe, dem die Abzugslöcher zuvor jedoch verstopft oder verklebt worden sein müssen, bedeckt, wodurch sowohl der Einfluß der Witterung, als auch

Digitized by Google

die sich aus dem Dünger, als das den Boden erwärmende Medium, erzeugenden Dünste auf den guten Geschmack der getriebenen Pflanzentheile unschädlich gemacht werden. Hierauf wird der schon 14 Tage vorher zur Stelle gebrachte Pferdemist, dem zur Verlängerung des Materials sowohl als auch der längeren Warmhaltung wegen ein Theil Eichenlaub beigemischt worden sein kann, in durch und durch erwärmtem Zustande mindestens 2 bis 3 Fuß hoch über und zwischen die mit Töpfen bedeckten Pflanzen gebracht; wenn nämlich die Luft kalt und der Seekohl in kurzer Zeit verlangt wird; dahingegen darf der Düngermantel nur die Hälfte der Stärke betragen, wenn die Witterung gelinde ist. Denn große Hitze ist der vollständigen Entwicklung der Sprossen dieser Pflanze eben so nachtheilig, als ein geringerer Wärmegrad die letztere zwar langsam, aber gewisser bewirkt.

Bei theilweiser oder gänzlicher Erkaltung des Düngers muß derselbe, nachdem es die Ernte erfordert, entweder ganz oder nur zum Theil durch neuen ersetzt, und dies so oft wiederholt werden, als es bezüglich des nachfolgenden Triebes nöthig ist. — Eine unterbrochene Bedeckung der Pflanzen hat eine Reihefolge ihrer Triebe nach sich, worauf bei einer Anlage im Großen Rücksicht zu nehmen ist.

Nachdem die Treiberei früh oder spät, mit mehr oder wenigerem Erwärmungsmaterial, bei

Digitized by Google

gelindem oder kaltem Wetter angefangen hat, werden sich die Sprossen oder Triebe auch früher oder später entwickelt haben und geschnitten werden können. In der Regel geschieht dies zwischen der 2ten und 4ten Woche nach der Anlage, und muß man alsdann fleißig nachsehen, daß die Triebe auch nicht zu lang, noch faul werden. In dieser Absicht wird um diese Zeit der Mist von den Töpfen, die, um sie unter der Decke ohne Mühe zu finden und ohne sie zu zertreten, mit einem Stocke bezeichnet worden sein müssen — zurück, sie selbst aber behutsam in die Höhe genommen, der früher um die Pflanzen gemachte Hügel von Sand und Kies zur Seite gescharrt, und die Triebe, wenn sie 6 oder 7 Zoll lang sind, bis an ihren Ursprung abgeschnitten; wobei, wenn die Pflanzen etwa den Blüthenstengel, als den vorzüglichsten ihrer genießbaren Theile, gemacht haben, dieser keinesweges verschont bleiben darf. Im Gegentheil treibt die Pflanze um so viel mehr und kräftigere Seitensprossen, wenn derselbe mit abgeschnitten, als wenn er ihr gelassen wird, und des engen Raumes so wie der eingeschlossenen Luft wegen wohl gar in Fäulung überginge. Sobald der erste Schnitt eingeerntet ist, wird Alles in seine vorige Ordnung zurück, der Dünger, wenn es nöthig ist, gleichzeitig mit frischem versetzt, sonst aber auch ohne diesen Zusatz wieder darauf gebracht und bis zum zweiten Einschnitt, oder bis die Anlage einen höheren Wärmegrad

Digitized by Google

erfordert, ruhen gelassen. Auf diese Weise und mit den vorher darüber gegebenen Anleitungen zur Behandlung kann man den Einschnitt in einem Frühjahr wohl 3 — 4mal wiederholen; die letzteren zwar nicht in so reichlichem Maaße als die ersteren, allein doch immer noch der Mühe und der Bearbeitung werth.

Nach Verlauf der Treiberei werden die sämmtlichen Beete von allem langen Miste und Laube gereinigt, die Töpfe, welche zur Bedeckung gedient haben, in Sicherheit gebracht, die um die Pflanzen gemachten Sandhügel auseinander gezogen, sie selbst gereinigt und das Land mit den zurückgelassenen Düngertheilen sorgfältig umgegraben. Von jetzt an werden die Pflanzen wieder wie vor der Treiberei behandelt, und dienen, wenn sie durch dieselbe nicht zu sehr erschöpft sind, bereits schon im nächsten, besser aber erst im zweiten Frühjahr von neuem dazu. Nur in dem Falle würde es nicht der Mühe werth sein, dergleichen Beete öfter zur Treiberei zu benutzen, wenn nämlich schon mehrere Pflanzstellen davon eingegangen wären; alsdann würde der Rest der Pflanzen sich eher zur Gründung irgend einer Seekohl-Treiberei in geheizten Räumen eignen, als zu einer des freien Landes. Junge, d. h. zweijährige Pflanzen, geben insofern jedoch immer den höchsten Ertrag und die besten Sprossen, als sich bei ihnen die gesammte Bildung in einem einzigen Blumenstengel vereinigt, dahingegen bei al-

Digitized by Google

ten und auch schon mehrmals getriebenen Pflanzen, sich seitlich zwar mehrere, aber schwächere entwickeln.

Außer dieser bis hierher beschriebenen Methode, die Keimentwicklung des Seekohls zu beschleunigen, dürfte die Art, die wir in derselben Absicht beim Spargel anwenden, d. h. die eigends dazu angelegten Beete mit Gräben voll Pferdemist zu umgeben, mit Mistbeet- oder diesen ähnlichen Kasten einzufassen und das Ganze mit warmem Miste zu bedecken, für unser Klima jener insofern noch vorzuziehen sein, als es hierbei noch eher möglich wird, die erforderliche Wärme zusammen zu halten, mithin die Treiberei auch bei weitem früher anzufangen.

2) a. Das Bleichen im freien Lande durch Anhäufeln der Pflanzen mit Erde ist eine höchst einfache, der vorigen im Wesentlichen ganz ähnliche Manipulation; nur darin von jener verschieden, daß man hier keine künstliche Wärme anwendet, höchstens nur die Kälte abhält. Die Seekohlbeete werden im Herbst wie gewöhnlich gedeckt, nicht etwa um die Pflanzen gegen das Erfrieren zu sichern, denn die Kälte schadet ihnen nichts, sondern nur um in der Bearbeitung, die man ihrer Keimentwicklung wegen später vornimmt, nicht unterbrochen zu werden. Ausgangs Januar oder auch noch früher, wird von der zum Bleichen bestimmten Anzahl Pflanzen die Herbstdecke zurückgenommen, über jede derselben zunächst

Digitized by Google

ein kleiner Sand- und darauf ein größerer Erdhügel von wenigstens 1 Fuß bis 18 Zoll hoch gebildet, und, wenn man will, die Decke vom Herbst wieder darüber ausgebreitet. Hiermit ist die Vorkehrung zum Bleichen geschlossen. Ist die Lufttemperatur des Monats Februar nicht zu streng und ohne große Kälte, so entwickeln sich die Triebe wohl nach 4 bis 6 Wochen, sonst aber später, dahingegen bei späterem Anfange des Bleichens früher. Sie werden nach der bekannten Weise geschnitten und die Pflanzen in der Folge gleich den durch Dünger getriebenen behandelt. Da diese Methode das Unbequeme hat, die Sprossen aus den Sand- und Erdhügeln heraus zu suchen, wobei manche nicht selten leiden und alle mehr oder weniger gereinigt werden müssen: so habe ich es immer zweckmäßiger gefunden, die Pflanzen wie bei 1. a. vor dem Anhäufeln mit Blumentöpfen oder dergleichen Gefäßen zu bedecken, worunter die Triebe nicht nur reinlich bleiben, sondern gegen jede Gefahr, zerbrochen zu werden, auch gesichert sind. In allem Uebrigen ist die Behandlung jener unter bloßen Erdhügeln erzogenen gleich.

In England, wo die Kultur des Seekohls schon über ein Jahrhundert betrieben wird, hat man noch manche andere Mittel, ihn im freien Lande zu erziehen, die, wenn auch nicht in der Hauptsache verschieden von den hier beschriebenen Methoden sind, doch in den Nebensachen einige

Digitized by Google

Modificationen nachzuweisen haben. — Die oben unter b. 1. und b. 2. erwähnte Methode des Bleichens in verschlossenen Räumen durch Mist und Feuerwärme ist, als Gegenstand eigentlicher Treiberei, nicht hierher zu zählen, und blos deshalb von mir namhaft gemacht, um dadurch die größere Vielseitigkeit der Kultur dieser Pflanzen anzudeuten, als gleichzeitig auch denjenigen Personen, welche nur diesen Theil der Handbibliothek für Gärtner ꝛc. allein halten, einen Fingerzeig zu geben, den Seekohl gleichwohl auch in dieser Art erziehen zu können.

Als Schluß dieses Artikels gebe ich, neben der aus Loudon's neuester Ausgabe seiner Encyclopädie des Gartenwesens, London 1835, entnommenen Ertragsliste des Seekohls, gleichzeitig auch noch eine Notiz über die Kultur desselben, wonach jeder, selbst der, welcher sich nicht einmal im Besitz eines Stückchen Gartenlandes befindet, seinen Seekohl bleichen kann.

1) Ertrag. Von 4 bis 6 Häuptern, je nachdem sie groß sind, die man wie Spargel zusammen bindet, bekommt man eine Mahlzeit. Ein Bleichtopf, welcher 3 Pflanzen enthält, giebt, wie Maher versichert, jedes Jahr 2 Mahlzeiten. Deshalb sind 60 bis 100 Töpfe, in welchen man Meerkohl treibt, für den Bedarf einer starken Familie ausreichend. Aus obigen Angaben läßt sich leicht abnehmen, wie groß das Stück

Digitized by Google

Land sein muß, auf welchem man den Meerkohl im Freien ziehen will.

2) Cartwright pflanzt seinen Seekohl Ende Octobers in mit gewöhnlicher Gartenerde gefüllten Kästen oder dergleichen Gefäße eng zusammen und setzt sie in einen finsteren, aber frostfreien Keller. Auf diese Weise erhält er in 6 — 8 Wochen völlig gute Sprossen, und mit 3—4 solcher Kästen, die in Zwischenräumen von 1 Wochen an den zum Bleichen bestimmten Ort gebracht werden, eine regelmäßige Reihefolge für den Winter.

§. 213.

Der Rhabarber. Rheum. L. *)

Der Rhabarber ist gleich dem vorhergehenden Meerkohl eine zur Zeit noch wenig in Kultur genommene Pflanze in unseren Küchengärten, dahingegen in den englischen wieder desto häufiger angebaut, und daselbst als eine beliebte und gesunde Speise, in verschiedener Form zubereitet,

*) Die Etymologie des Wortes Rheum ist nach Dioscorides von dem Flusse Rhea (jetzt die Wolga) abgeleitet, „jenseits welcher eine Wurzel wächst, die ihren Namen führt und die in der Medicin sehr berühmt ist." — Rhabarbarum wird von Tournefort von demselben Worte hergeleitet. Linnäus leitet es von ῥέω, fließen, ab, wegen seiner medicinischen Eigenschaft. (Aus Otto's Allg. Gartenztg.: Ueber die Kultur und Nutzanwendung des officinellen Rhabarbers ꝛc. Rheum australe. Don. R. Emodi Wallich. 1. Jahrg. pag. 68.)

Digitized by Google

gern gegessen. — Wer je in England gewesen und an einem reichlich besetzten Tische Theil genommen hat, wird sich der Rhubarb-pye erinnern. *)

Das Vaterland des Rhabarbers ist der Art nach verschieden, und sind die, welche in den englischen Gärten kultivirt werden, folgende, alle permirend.

1) Rheum Rhaponticum L. stammt aus Asien, und ward im Jahre 1573 in England eingeführt. Die Blätter sind stumpf und glatt, die Adern röthlich, unten etwas behaart; die Blattstiele oben ausgekehlt und am Rande gerundet. Am längsten in Kultur. (Loud. Encyclop. pag. 862. Deutsche Uebers. Weimar 1824.)

2) Rheum hybridum L., gleichfalls aus Asien stammend und seit 1778 in England eingeführt. Die Blätter sind groß, etwas herzförmig, glatt und von hellgrüner Farbe. Wenn sie sich in guter Kultur befinden, sind sie oft, mit Einschluß des Blattstiels, 4 oder 5 Fuß lang. Für den Gebrauch der Küche wurde diese Art vor 34 Jahren eingeführt und für saftiger gehalten als R. Rhaponticum. (Loud. Encyclop. ebendaselbst.)

3) Rheum palmatum L., stammt aus

*) Allg. Gartenztg. von Otto, 1. Jahrg. pag. 68 und 321. ist die Zubereitungsmethode des in der Wirthschaft gebrauchten Rhabarbers näher angedeutet.

Digitized by Google

der Tartarei und unterscheidet sich von allen anderen durch seine prächtigen handförmigen Blätter. In England ist sie seit 1753 bekannt und gilt in der Regel für den ächten türkischen oder russischen Rhabarber.*) (Loudon Encyclop. ebendaselbst.)

4) Rheum undulatum var. spec. (Elford rhubarb), eine aus Saamen des R. undulatum gezogene Varietät, von welcher Loudon in der neuesten Ausgabe seiner Encyclopaedia of Gardening. Lond. 1835 pag. 875., bei Erwähnung des Werthes der verschiedenen Rhabarbersorten, folgende Notizen giebt:

„Eine der werthvollsten Varietäten des Rhabarbers ist der Elford-Rhabarber, welcher vor einigen Jahren von Mr. Will. Buck, Gärtner bei Greville Howard zu Elford bei Lichfield in Staffordshire, aus Saamen gezogen worden ist. Es ist eine sehr frühe Sorte, gleichviel ob im Treib- oder Champignonhause getrieben, oder un-

*) Diese Ansicht ist aber von Dr. Wallich, Oberaufseher des Bot. Gartens zu Calcutta, dadurch widerlegt, daß derselbe die ächte Rhabarberpflanze, Rheum australe. Don. R. Emodi Wallich. auf dem großen Plateau des mittleren Asiens, zwischen den 31° und 40° N. Br. und 11,000 Fuß über dem Meeresspiegel in großer Menge wachsend angetroffen hat. Auf den hohen Gebirgszügen des Himalaya wird jährlich eine große Menge Wurzeln zur Ausfuhr nach Rußland ꝛc. gesammelt. (Otto's Allg. Gartenztg. 1. Lief. pag. 67.)

Digitized by Google

ter Blumentöpfen im Freien, nach Art des Seekohls gebleicht. Außerdem besitzt dieser Rhabarber noch die besondere Eigenschaft, seine herrlich scharlachrothe Farbe selbst dann noch beizubehalten, wenngleich er in vollkommener Finsterniß erzeugt ist; etwas, was keiner anderen Art der Küchengewächse, unter diesen Umständen erzogen, eigen ist, wobei noch zu bemerken bleibt, daß der Elford-Rhabarber im Geschmack von keiner anderen Sorte dieser Gattung übertroffen wird. Wenn die Pflanzen im November in Töpfe gepflanzt und in ein Warm- oder Champignonshaus gesetzt werden, kann man die Blattstiele bereits gegen Weihnachten genießen. — — Stellt man im Februar Töpfe über die Pflanzen des freien Landes und bedeckt dieselben mit warmem Mist, so kann man vom März an, bis zur Zeit, wo dieselbe Varietät ihre Ernte im Freien giebt, eine ununterbrochene Reihefolge erzielen, welche um einen Monat früher genießbar wird, als irgend eine der anderen Sorten nur treibt." — Bei diesen Vorzügen des Elford-Rhabarbers würde es allerdings nicht auffallend sein, wenn das bisher für das beste gehaltene Rheum hybridum ihm bald das Feld räumen müßte, eine Sorte, die zum Küchengebrauch nach folgender Weise behandelt wird.

Fortpflanzung. Dieselbe geschieht durch Saamen, Zertheilung alter Pflanzen und durch Wurzelstücke. Saamen geben jedoch immer und

Digitized by Google

zu jedem Zwecke die besten, kräftigsten und dauerhaftesten Pflanzen. Derselbe wird besser im October als im März oder April auf tief lockere, nahrhafte und in warmer Lage liegende Beete gesäet, vor Eintritt des Winters mit kurzem Miste leicht bedeckt, der im Frühjahr wieder abgeharkt wird. Im August, wenn die Blätter der Pflanzen anfangen gelb zu werden, kommen sie an den Ort ihrer Bestimmung.

Boden. Der Rhabarber verlangt einen tief mit altem Dünger rijolten, warm gelegenen Sandboden, in welchem sich seine tief gehenden Wurzeln ohne Hinderniß ausbreiten können.

Kultur. Die Blattstiele, als die hauptsächlichsten Theile der Nutzanwendung des Rhabarbers für die Küche, werden entweder gebleicht oder ungebleicht gegessen; im freien Lande mit oder ohne Mistwärme, in Warmhäusern, Mistbeeten, Kellern und andern Räumen gezogen und je auf eine oder die andere der beabsichtigten Kulturmethoden entsprechende Weise behandelt. Da die Blattstiele im gebleichten Zustande jedoch manche Vortheile erlangen, z. B. zuckerhaltiger, mithin wohlschmeckender werden, folglich Eigenschaften erreichen, die jene, unter Einwirkung des freien Lichtes gewachsen, nicht haben und erhalten: so verdient die erstere Verfahrungsweise unbedingt den Vorzug. Mit Bezug auf das starke Wachsthum der Rhabarberpflanzen müssen dieselben auf das in vorerwähnter Art zubereitete Land in

Digitized by Google

mindestens 4 Fuß von einander entfernten Linien mit gleichen Abständen unter sich auf dieselbe gepflanzt werden, ihrer langen Wurzeln wegen jedoch ohne Ausnahme mit dem Pflanzholze. Sind die Pflanzen auf dem Saamenbeete bereits kräftig und stark geworden, können sie im nächsten Winter und Frühjahr nach dem Auspflanzen in jeder beliebigen Art in Kultur, d. h. in Bleichung genommen werden, sonst aber erst im zweiten Jahre, bis wohin sie in allen Punkten dem Meerkohl gleich behandelt werden. Auch das Bleichen geschieht ganz in derselben Art, wie bei diesem, nur muß man, wenn man sich der Töpfe dazu bedienen will, dieselben eigends für diesen Zweck anfertigen lassen, da die gewöhnlichen Blumentöpfe für den starken Wuchs des Rheum hybridum und seine langen Blätterstiele bei weitem nicht hoch genug sind, und nur für die minder groß wachsenden Arten ausreichen. Deshalb ist es ungleich besser, anstatt der Töpfe hohe Körbe, Fässer, einzelne oder mehrfenstrige Mistbeetkästen und dergleichen Gehäuse zu nehmen, sie entweder vom Februar an mit warmem Miste zu verpacken oder mit Erde zu behäufeln und sowohl jetzt als später in allem Uebrigen wie den Meerkohl zu behandeln. Um die Pflanzen nicht ohne Noth zu schwächen, werden ihnen die Blüthenstengel gleich beim Entstehen abgeschnitten.

Ob das erst in jüngerer Zeit bekannt gewordene und eingeführte Rheum australe gleich wohl

Digitized by Google

die Eigenschaften jener schon lange kultivirten Sorten besitzt, weiß ich nicht, da ich damit noch keine Versuche gemacht habe; allein wenn man von seiner äußern Form und kräftigen Entwicklung in Länge und Zahl seiner Blattstiele schließen darf, so dürfte es dem red Elford rhubarb, dem es in Bezug auf die braunrothe Farbe seiner Blätter und Blattstiele ähnlich zu sein scheint, nichts nachgeben.

§. 214.

Der Mangold, Rippenmangold, brasilianische Bete. Beta Cicla brasiliensis. *)

Unter dieser Benennung wird in allen Küchengärten (in neuerer Zeit auch in den Blumen-

*) Die hier unter dem Namen **Beta Cicla brasiliensis** angeführte Mangoldart ist dem Scheine nach eine Pflanze, die erst seit ungefähr 20 Jahren bei uns eingewandert ist, eine Angabe, die wenigstens aus dem Zusatze, welchen der Garten-Dir. Otto zu einem von mir im 3ten Jahrgange pag. 348. seiner Gartenztg. gegebenen Aufsatze: Ueber die Kultur der **Beta Cicla brasiliensis** als Zierpflanze, gemacht, hervorgeht, und in welcher Otto sagt, daß es sich nicht mit Gewißheit bestimmen lasse, ob Brasilien wirklich das Vaterland der **Beta Cicla brasiliensis** sei; den Samen dieser Pflanze habe er im Jahre 1817 zuerst von dem Kunstgärtner Held aus Wien erhalten, und durch diesen hätten sich die Pflanzen in unserer Gegend verbreitet. — Bouché, in seiner Blumenzucht, Berlin 1837, pag. 306. nennt

Digitized by Google

gärten) eine Pflanze kultivirt, die, wie ich in beigefügter Anmerkung zu beweisen gesucht habe,

---

dieselbe Pflanze schlechtweg **Beta brasiliensis**, und läßt sie aus Brasilien abstammen. — **Linné**, in seiner **Spec. Plant.** führt wohl **Beta Cicla**, aber nicht **Beta Cicla brasiliensis** an, und als Hauptunterscheidungszeichen von den übrigen Arten dieser Gattung bemerkt er bei dieser den ihr eigenthümlichen Blüthenstand, wovon stets 3 beisammensitzen. Vaterland: Portugal. — **Roisette**, im 2ten Bde. 2r. Theil seines Handbuches der Gartenkunst pag. 69. führt den Mangold unter **Beta vulgaris Lamark.** und **B. Cicla L.** an, sagt, daß er im südlichen Europa wachse und in 2 Varietäten kultivirt würde. — **Loudon**, in seiner **Encyclop. pag. 805—806**, führt von der **Beta Cicla** 3 Varietäten an, wovon die letztere, das **große Schweizer-Mangoldkraut**, ungeachtet er demselben nur **kleine aufrechtstehende Blätter** beilegt (die es eben nicht hat), mit unserer **Beta** doch eine und dieselbe Pflanze zu sein scheint; auch der in **Miller's** Gärtn.-Lex. pag. 123. beschriebene Schweizer-Mangold oder die Cardonenbete dürfte hierher gehören.

Vergleichen wir nun alle diese Angaben mit einander, so ergiebt sich daraus doch immer noch kein sicheres Resultat für die Identität der hier von verschiedenen Schriftstellern erwähnten Pflanze mit der oben von mir gemeinten **Beta Cicla brasiliensis**, um so weniger, als **Otto** am oben angeführten Orte die Pflanze erst seit dem Jahre 1817 in unserer Gegend bekannt sein läßt. Die von **Bauché** gegebene Beschreibung seiner **Beta brasiliensis** paßt zwar auch auf unsere Art, allein in

Digitized by Google

nicht aus Brasilien, sondern aus dem südlichen Europa zu uns gekommen, und nicht erst seit ungefähr 20, sondern schon seit viel mehr Jahren, in England sogar schon seit 250 Jahren bekannt ist. (S. Loud. Encyclop. pag. 805.)

Die Pflanze wird vorzugsweise ihrer Blattstiele wegen angebaut, die geschält und wie Spargel zubereitet gegessen werden.

Bezug auf andere von vorliegenden Angaben über dieselbe nicht auf das Vaterland. Nach meiner Ueberzeugung glaube ich in **Beta Cicla brasiliensis** eine Pflanze zu erblicken, die vielleicht seit Jahrhunderten bekannt, früher jedoch mehr, als jetzt, zum Küchengebrauch verwendet worden, daher in Vergessenheit gerathen, und in neuerer Zeit mit dem pomphaftern Zunamen — **brasiliensis** — als etwas Exotisches, wieder aufgetaucht ist. Was mich zu dieser Vermuthung berechtigt, ist eine Note, die Lüder in seinen Briefen über die Bestellung des Küchengartens bei Erwähnung des Mangolds giebt. Es heißt daselbst: „Die römische Bete oder Mangold ist eine Varietät der **Beta vulgaris Cicla, Linn.**, Schweizer Mangold, Cardonen-Bete, römischer Kohl. Eigentlich müssen ihre Rippen schneeweiß sein. Oft habe ich aber aus dem schweizerischen Saamen auch rothe und gelbe Rippen erhalten, welches besondere Gattungen sind" u. s. w. Diese Beschreibung paßt durchaus auf unsere **Beta Cicla brasiliensis**, und es ist mithin gewiß, daß dieselbe eine sehr alte, längst bekannte Varietät des Mangolds, nicht aber eine erst in neuester Zeit aus Brasilien zu uns gekommene Art ist.

Digitized by Google

Character. Die Wurzel ist 2jährig, wie bei allen Pflanzen dieser Gattung, zwar rübenartig, jedoch bei weitem nicht in dem Grade, wie die ihr nahe verwandte Runkelrübe, mit der nur ihr oberirdischer Theil die größte Aehnlichkeit hat; demnach sind die Blätter des Rippenmangold um Vieles größer; die Blattstiele nicht selten 4 Zoll und darüber breit, legen sich, wegen ihrer Fragilität, zum Theil flach auf die Erde, und sind von Farbe bald weiß, bald gelb oder roth, durch alle Abstufungen. Im zweiten Jahre entwickelt sich aus der Mitte der Wurzelblätter ein 4 bis 5 Fuß hoher, ästiger Stengel, mit grünlichen, zu dreien sitzenden Blüthen.

Boden und Lage. Soll eine Pflanze üppig wachsen, große und besonders saftige und fleischige Blattstiele treiben, so verlangt sie bei einem sehr mürben und sehr nahrhaften, auch mehr einen tiefen, als hohen, in offener Lage gelegenen Boden.

Kultur. Diese ist, was die Anzucht junger Pflanzen betrifft, eine zweifache, sonst aber dieselbe. Zum frühern Verbrauch wird der Saame auf's Mistbeet, zum späteren ins freie Land, ganz wie bei der rothen Bete oder Rübe gezeigt ist, nur in viel größeren Linien- und Pflanzen-Abständen gesät. Im ersteren Falle wird er in der letzten Woche des März oder in der ersten des April auf ein temperirtes Mistbeet ausgestreut und ¼ bis ½ Zoll hoch mit Erde bedeckt.

Digitized by Google

Nachdem die Saamen aufgegangen sind, erhalten die jungen Pflanzen viel Luft und werden Anfangs Mai auf die zuvor für sie zubereiteten Beete in Abständen von überall 3 Fuß gepflanzt; ein Raum, der anfänglich zwar sehr groß erscheint und deßhalb auch mit Salat, als Zwischenpflanzen, benutzt werden kann, den die Pflanzen späterhin jedoch vollkommen ausfüllen und zu ihrer eigenen Ausbildung brauchen werden. Beim Jäten und Auflockern der Beete, als die einzige Behandlung, welcher dar Rippen- oder Schweizermangold in der Folge bedarf, hat man sich nur vor dem unfreiwilligen Abbrechen seiner leicht zerbrechlichen Blattstiele zu hüten, wovon die untersten bereits schon im Juli geerntet werden können. — Ungeachtet die Pflanze eben nicht sehr empfindlich gegen einen geringen Kältegrad ist, so ist sie in ihrer Constitution doch zu zart, um bei uns im Winter im Freien bleiben zu können, in der Absicht sie zu bleichen.

§. 215.

Die Artischocke. Cynara Scolymus. L.

Eine perennirende, im südlichen Europa und in der Berberei wild wachsende Pflanze, die bei uns jedoch weniger häufig, als in Italien, Frankreich, England und Holland angebaut wird; insofern aber mehr als irgend eine andere Pflanze zu den Leckerbissen gezählt werden kann, als es vorzugsweise nur die Basis der Kelchschuppen und

Digitized by Google

des gleichfalls unreifen, fleischigen Fruchtbodens (in der Gärtnersprache Stuhl genannt) sind, die gegessen werden.

Character. Die Wurzel ist der Cichorien-Wurzel ähnlich, nur weniger fleischig. Die Blätter, welche sich unmittelbar aus derselben entwickeln, sind theils bewaffnet, theils unbewaffnet, theils gefiedert, theils ungefiedert, 2 bis 3 Fuß lang, 6 bis 10 Zoll breit und mit einem weißlichen Flaum überzogen, wodurch die Pflanze mit Einschluß der Blumenstengel eine graugrüne Farbe erhält. Bei jungen, einjährigen Pflanzen ist der letztere in der Regel nur einmal, bei 2 bis 6 Jahre alten Pflanzen dagegen mehrmal vorhanden, erreicht eine Höhe von 3 bis 4 Fuß und theilt sich oben mindestens in eben so viel Aeste, wovon jeder einen 3 bis 5 Zoll im Durchmesser haltenden Blüthenkopf trägt, welcher von fleischigen, dachziegelförmigen Kelchschuppen eingeschlossen und unreif abgeschnitten, auf verschiedene Weise zubereitet, gegessen wird; seltener die Blattstengel im gebleichten Zustande.

Sorten. Durch die langjährige Kultur sind mehrere Spielarten entstanden, wovon die vorzüglichsten für unser Klima folgende 2 sind. 1. Die große grüne, oder die Artischocke von Laon. Der Blüthenkopf ist oben flach, hat etwas abstehende Kelchschuppen und erreicht in gutem Boden eine bedeutende Größe. Der Stuhl ist sehr fleischig.

Digitized by Google

2. Die violette Artischocke ist zwar nicht so groß wie die vorige, allein sie entwickelt ihre Häupter früher und ist besonders zum Rohessen zu empfehlen. Ihre Form ist mehr conisch; die Kelchschuppen grün und an den mit einem Stachel versehenen Spitzen violettroth. Die weißen, die Genueser oder Zucker-Artischocken und die noch übrigen Spielarten mögen, was den Geschmack betrifft, der grünen und violetten wohl noch vorzuziehen sein; allein da sie theils nur kleinfrüchtige, wenig ergiebige, oder gegen die Ueberwinterung zu empfindliche Pflanzen sind: so ist es jedenfalls besser, sich in unserer Gegend auch nur auf die beiden erst genannten zu beschränken.

Boden und Lage. Tiefer, schwarzer und fruchtbarer Boden, in offener Lage, ist dem Wachsthum der Pflanzen zwar ungleich zusagender, als eine jede andere Erdart; allein um sie an Ort und Stelle zu überwintern, steht derselbe einem leichten Boden doch insofern nach, wenn man für diesen Fall nämlich nicht noch besondere Vorsichtsmaßregeln anwendet, die Pflanzen vor dem Verderben im Winter zu schützen.

Fortpflanzung. Da die Artischocke unter unserem Himmelsstriche nur bedingungsweise, und selbst dann nicht einmal immer, reifen Saamen trägt; derselbe, im Fall man ihn auch wirklich aus südlicheren Gegenden empfangen hat, nicht immer die erwartete Art wieder giebt, so ist es

Digitized by Google

sicherer, sich den nöthigen Bedarf der Pflanzen durch Wurzelschößlinge alter Pflanzen zu verschaffen, die, wenn sie auch nicht so dauernde und kräftige Subjecte geben, wie Saamenpflanzen, dennoch aber mit Gewißheit die Individualität der Mutterpflanze fortpflanzen. Am sichersten erhält man sie im April, wenn sie bereits von jenen Trieben, die für das gegenwärtige Jahr zum Fruchttragen beibehalten werden sollen, zu unterscheiden sind. Da die alten Pflanzen in der Regel ein Uebermaß von Schößlingen haben, folglich mehr als man zur Anlage braucht, wählt man auch nur die besten, oder solche, die unten bereits eine Art von Wurzelkranz besitzen, dazu aus, und wirft alle am unteren Theil einem abgerissenen Spargelkeim ähnlichen und nur mit einzelnen Wurzeln versehenen, weg.

Kultur. Die Artischocke wächst, wie gesagt, am liebsten in einem niedrigen, schwarzen, ein Jahr zuvor mit verrottetem Pferdedünger tief rijolten Boden, der im April oder überhaupt kurz vor dem Pflanzen noch einmal gegraben, geharkt und je nachdem er hoch oder niedrig liegt, in folgender Ordnung eingetheilt wird: Wo keine Grundfeuchtigkeit zu befürchten ist, erhalten die Beete eine Breite von 6 Fuß, die dazwischen laufenden Fußwege mindestens 2 Fuß. Jedes Beet wird mit 2 Linien $1\frac{1}{2}$ Fuß von der Kante geschnürt und mit 3 Fuß im Verband für die Pflanzen markirt. Ist der zu bepflanzende Raum

Digitized by Google

dahingegen feuchter Natur, so giebt man den Beeten nur 3 Fuß Breite, sticht die 2 Fuß breiten Fußwege 6 bis 9 Zoll tief aus, erhöht mit dieser Erde das Beet rechts und links, formt es zu einem Rücken und pflanzt darauf die Artischocken in einer Linie bei 3 Fuß Weite. Da die Artischockenpflanzen unter jeder Bedingung etwas schwer anwachsen, selbst wenn sie auch ziemlich gute Wurzeln haben, so muß die Operation des Pflanzens entweder nur in den Abendstunden, oder besser noch an einem Regentage vorgenommen werden. Bei dem Ablösen der Schößlinge von der Mutterpflanze hat man jede starke Verwundung derselben so viel als möglich zu vermeiden, weil sonst der Fruchtansatz leidet und die Häupter selbst in ihrer Ausbildung zurückbleiben. Nachdem man sich die nöthige Menge guter Schößlinge verschafft und ihnen die Blätter bis auf 6 Zoll eingeschnitten hat, werden aus eben dem Grunde des schweren Anwachsens, auf jeder Pflanzstelle 2 Pflanzen 6 Zoll von einander entfernt gepflanzt, jedoch nur flach, weil tief gepflanzte Schößlinge, besonders in niedrigem Boden und feuchter Atmosphäre, leicht faulen und zu Grunde gehen. Wachsen dahingegen beide Pflanzen, so wird nur die bessere davon stehen gelassen und die andere entweder weggeworfen oder zum Ausbessern schlechterer oder ganz eingegangener Pflanzen benutzt.

Sollte man genöthigt sein, bei sehr trockener

Digitized by Google

Luft zu pflanzen, so ist es für das Gedeihen der jungen Pflanzen von Wichtigkeit, sie durch irgend ein Mittel während der mittleren Tageszeit zu beschatten und jeden Abend mit der Brause zu besprengen. — Sind die Pflanzen nun einmal angewachsen, so hat man im Laufe des Sommers weiter nichts zu thun, als sie von allem Unkraute rein zu halten und die Beete aufzulockern. — Hat die Anlage früh im Jahre, vielleicht im April stattgefunden, so ist es beinahe immer der Fall, daß die stärksten Schößlinge bereits im September und October einige, freilich nur noch kleine Häupter liefern; dahingegen entwickeln sich dieselben bei den meisten dieser Pflanzen, und bei allen, die Ende Mai und Juni gepflanzt worden sind, desto stärker im folgenden Jahre.

Da es ferner bei der Zucht der Artischocken nicht sowohl auf die Quantität als Qualität abgesehen ist, die zunächst durch zarte und große Früchte oder Blumenhäupter bedingt wird, so ist es, um diese zu bewirken, nicht allein nothwendig, die Mutterpflanzen regelmäßig feucht zu halten, besonders in der Periode der Fruchtbildung; sondern die Größe und Güte der Blumenhäupter oder Köpfe wird auch noch dadurch befördert, wenn man jedem Haupt- und starken Nebenstengel nur das beste Haupt läßt, die übrigen oder sich seitlich entwickelten aber, bald nach ihrer Entstehung, ausbricht oder schneidet. — Daß hierdurch die zurückbleibenden Blumenköpfe größer

Digitized by Google

werden müssen, liegt auf der Hand und kann ich diesen Kunstgriff als dem Zwecke durchaus entsprechend empfehlen; nicht eben so das aus derselben Absicht in beinahe allen Gartenschriften gerathene Einstutzen der kräftigsten Blätter. — Dadurch wird die Pflanze mehr gereizt, zu einer ungewöhnlichen Zeit neue Sprossen und Blätter zu entwickeln, nicht aber zur Vergrößerung ihrer Fruchthäupter beizutragen.

Noisette — in seinem Handbuche der Gartenkunst, 2ter Theil, 2ter Band pag. 110. führt diesen Gegenstand betreffend, Folgendes an: „Im südlichen Frankreich, und besonders in der Gegend von Montpellier, spaltet man, wenn ein Artischockenkopf den dritten oder vierten Theil seiner Größe erreicht hat, den Blumenstiel 5 oder 6 Zoll unter dem Kopf, und schiebt ein Stückchen Holz hindurch, durch welches beide Hälften von einander getrennt erhalten werden. Dieses Verfahren soll bewirken, daß der Kopf beträchtlich größer wird."

Wichtiger als die Behandlung der Artischocke im jugendlichen Zustande, wird ihre Kultur in den darauf folgenden Lebensabschnitten, und ist es besonders das Ueberwintern derselben in unserem Klima, was nicht selten die ganze Mühe und Hoffnung auf eine künftige Ernte vernichtet. Folgende auf eigene Erfahrungen gegründete Angaben mögen dabei als Richtschnur dienen. 1) Die Artischocke, als eine Pflanze südlicherer Gegenden,

Digitized by Google

ist nicht nur empfindlich gegen unsern Winter, sondern auch gegen anhaltende Nässe unter gleichen Zuständen der Temperatur. Um sie deßhalb sowohl gegen das Eine als gegen das Andere zu sichern und zu schützen, hat man verschiedene Methoden ihrer Erhaltung während des Winters in Anwendung gebracht. 2) Pflanzen — an Ort und Stelle gut überwintert, erzeugen zwar nicht immer so früh, immer aber größere und stärkere Blumenhäupter, als die, welche ihrem Standorte entnommen und bis zum Wiedereinpflanzen künstlich aufbewahrt worden sind. 3) Artischocken — in niedrigen Positionen — als der ihnen zwar am meisten zusagende Standort — können alsdann nur einigermaßen mit Sicherheit daselbst überwintert werden, wenn die Beete rückenförmig und die Fußwege zwischen ihnen niedrig angelegt sind; dahingegen da, wo die Beete bei gleichen Bodenverhältnissen horizontal und mit den Pflanzen gleich hoch liegen, die Ueberwinterung im Freien durchaus nicht zulässig ist. 4) Die Vortheile, welche den Artischocken aus der Ueberwinterung an Ort und Stelle, wo sie erwachsen sind, entspringt, genießen mehr noch und mit größerer Sicherheit als jene auf Erdrücken gepflanzten, diejenigen, die in hohem und warmem Boden stehen.

Hieraus nun ergiebt sich die Behandlung der nachfolgenden Kultur für die Artischocke.

a) Ueberwinterung im Freien und

Digitized by Google

nachherige Behandlung. Die Bedingungen, unter welchen die Artischocken unter unserem Himmelsstrich im Freien überwintert werden können, sind in Obigem gegeben.

Im Herbst, entweder im October oder November, je nachdem die Witterung sich früh oder spät zum Froste neigt, schneide man die Pflanzen auf 6 bis 8 Zoll über der Erde ab, säubere den zurückgebliebenen Theil von allem Schlechten und vielleicht in Fäulniß Uebergegangenen, so wie zugleich die Beete von Unkraut, und lasse sie so vorbereitet einige Tage stehen, bis die Schnittwunden vollständig abgetrocknet sind. Hierauf setze man über jede Pflanze einen ihrem Umfang entsprechenden Blumentopf, Kasten oder Korb, mittelst welchen oberhalb den Pflanzen jedoch immer noch beliebig Luft gegeben werden kann, und überschütte die Seiten ringsherum in einem unteren Durchmesser von 2 bis 3 Fuß mit trockenen Sägespänen, oder aber verwahre sie gleich hoch und breit mit gleich wohl trockenen Kiehnnadeln; jedoch leisten Sägespäne unter jeder Bedingung immer die allerbesten Dienste, sowohl gegen die Kälte als gegen die Nässe, und sind deßhalb, besonders in feuchten Tagen, jedem anderen Deckmaterial vorzuziehen. So lange die Witterung gelinde ist, bleiben die Pflanzen durch den nicht dicht schließenden Obertheil des einen oder des andern sie zunächst umgebenden Gehäuses mit der Luft in Berührung, müssen bei Regenwetter oder

Digitized by Google

Schneegestöber jedoch durch Auflegen von Dachziegeln oder kleinen Brettstückchen gegen die von außen eindringende Feuchtigkeit gesichert werden. Tritt nun endlich Frostwetter ein, wird die einstweilige Bedeckung von den Töpfen ꝛc. herunter genommen, der obere Theil derselben gleich wohl auf 9 bis 10 Zoll hoch mit Sägespänen fest zugedeckt und darauf die ganze Masse mit der Schippe angeschlagen. Diese Hügel sichern die Pflanze nicht allein gegen den stärksten Kältegrad, sondern bewirken durch ihre ölicht-harzigen Eigenschaften (es müssen die Sägespäne nämlich von kiehnenem Holze sein) und durch ihre conische Form, daß alle Feuchtigkeit abläuft und nicht an die Pflanzen dringt. In diesem Zustande bleiben die Artischocken bis zum Frühjahr; nur wenn anhaltend gelinde Witterung ohne große Feuchtigkeit eintritt, ist ihnen der Zutritt der freien Luft sehr dienlich, und kann ihnen derselbe in der Art sehr leicht gegeben werden, daß man die obersten Sägespäne einstweilen abnimmt. Ausgangs März oder Anfangs April, wenn keine starken Fröste mehr zu fürchten sind, wird die Anlage zuvörderst von allem äußeren Deckmaterial entblößt, die innere Bekleidung — Töpfe, Körbe oder Kästen — den Pflanzen Sicherheits halber aber noch 4 bis 6 Tage gelassen, bis sie sich, die so lange der Luft und dem Lichte entzogen gewesen, allmälig wieder an beide gewöhnt haben. Sind sie nun so weit erstarkt, die Luft-

Digitized by Google

und Lichteinwirkung ohne Nachtheil zu ertragen, wird auch die innere Bedeckung abgenommen, die Erde um die Pflanzen bis auf den Wurzelkranz behutsam aufgegraben und alle Schößlinge und Stämme, die sich am Hauptstock jeder Mutterpflanze befinden, bis auf 3 oder 4 der stärksten und besten als die dießjährigen Fruchtträger, behutsam abgeschnitten, oder besser abgebrochen, damit die Verwundung so gering als möglich ist. Hierauf wird die Erde wieder an die Pflanzen gebracht, dieselben gleichzeitig in allen Theilen gereinigt, die alten Strünke tief abgeschnitten, der Boden zwischen ihnen flach gegraben, geharkt, zu Beeten abgetreten und diese entweder mit Spinat, Salat, Radies ꝛc. besät oder bepflanzt, oder aber auch ohne diese Zwischenernte allein für die Artischocken benutzt, die während des Sommers dieselbe Behandlung wie die jungen Pflanzen genießen. Sollten trotz aller Vorsicht dennoch Pflanzen eingegangen sein, so werden die Stellen entweder durch Schößlinge oder auch durch vielleicht eingeschlagene Mutterpflanzen ergänzt.

b) Ueberwinterung durch Einschlagen an frostfreien Räumen und nachherige Behandlung der Pflanzen. Wenn diese Art der Ueberwinterung auch die Erhaltung der Pflanzen sicherer stellt, ist sie in Absicht auf Erzielung großer Blüthenhäupter jenen anderen Methoden der Ueberwinterung doch untergeordnet. Um die Zeit, wo im Herbst Frostwetter zu vermuthen ist, werden sämmtliche Blätter der Arti-

Digitized by Google

schocken bis auf 8 und 10 Zoll über der Erde abgeschnitten, die etwa vorhandenen Strünke eben so tief als möglich, die Pflanzen ohne die mindeste Verletzung der Wurzeln herausgenommen, von der größten Menge der ihnen anhängenden Erde gesondert und in einem Keller, kalten Gewächshause oder sicheren Mistbeetkasten in Sand oder Sägespäne eingeschlagen, jedoch nicht so nahe, daß sie sich gegenseitig berühren. Bei günstigem Wetter erhalten sie nach Beschaffenheit des Raumes und der sie vielleicht umgebenden Pflanzen möglichst viel Luft und werden im Laufe des Winters vor Fäulniß bewahrt. Im Frühjahr, um die Zeit, wo man die im Freien gebliebenen Artischocken aufdeckt, oder lieber noch etwas später, werden auch sie aus ihren Winterquartieren gebracht und in bekannter Weise gepflanzt und behandelt, wobei man ihnen, wie jenen, 3 — 4 der stärksten Schößlinge unausgebrochen läßt, die übrigen aber behutsam abnimmt und die besseren davon zur Vermehrung verwendet. — Sollen die Pflanzen auf dieselbe Stelle, wo sie das Jahr zuvor gestanden haben, gesetzt werden, so ist es nöthig, daß der Boden im Herbst, wenn auch nicht wieder rijolt, doch sehr tief mit etwas Dünger und mehr Lauberde, in niedrigem mit Dünger und einem größeren Antheil Moorerde in hohen Positionen, gegraben werden; eine Arbeit, die sich im Frühjahr, kurz vor dem Pflanzen, wiederholt; nur ohne Boden-Verbesserungs-Mittel.

Digitized by Google

Obgleich die Artischockenpflanzen 6 bis 7 Jahre tragbar bleiben, sieht man ihre Blumenhäupter doch schon nach 3—4 Jahren kleiner und an Zahl geringer werden. In dieser Hinsicht ist es nicht nur nöthig, der bestehenden Anlage alter Pflanzen alljährlich mit etwas unterzugrabendem Dünger zu Hülfe zu kommen, sondern es ist andererseits auch gut, daß man jährlich neue Anpflanzungen von Schößlingen mache; dieß nebenbei um so mehr, als man dadurch eine Reihefolge in der Ernte erhält, da alte Pflanzen ihre Früchte früher geben, als junge. — Alte, bereits im Zustande der Schwäche begriffene Artischockenpflanzungen können als letzten Ertrag gleich den Cardonen oder Cardy gebleicht, und ihre Blattrippen, zarter als diese, gegessen werden. In dieser Absicht werden den alten Pflanzen, nachdem sie die letzte Fruchternte gegeben haben, die Blätter und Strünke sämmtlich tief abgeschnitten. Im September und October werden sich erstere jedoch in solcher Länge wieder ergänzt haben, daß sie zusammengebunden, im Freien oder in Häusern gebleicht, innerhalb 3 bis 4 Wochen abgeschnitten und verbraucht werden können.

Nachträglich führe ich hier ein Verfahren: die Artischocken ganz und gar genießbar zu machen — an, welches aus den Annales de la Société d'horticulture du Departement du Nord, entlehnt ist. Es heißt daselbst: „Sobald die Artischocken die Größe einer kleinen Birne er-

Digitized by Google

reicht haben, werden sie bei trockener Witterung mit schwarzer, sehr dichter Leinwand locker umhüllt, jedoch so, daß durch das Zubinden der Umhüllung der Fruchtstiel nicht geschnürt wird, und auch das Haupt die gehörige Größe erreichen kann. Indem so das Licht abgehalten und die Einwirkung der Luft vermindert wird, werden die ganzen Kelchschuppen außerordentlich zart, und so fein von Geschmack, wie man nur wünschen kann.

§. 216.

Die spanische Artischocke, Cardun-Artischocke, Cardune oder gewöhnlich Cardy genannt. Cynara Cardunculus. L.

Ist gleich der wirklichen Artischocke eine perennirende Pflanze, die auf Creta und in der Berberei wild wächst, von wo aus sie zuerst nach dem südlichen Europa und von dort zu uns gekommen ist.

Character. Dieser ist in jeder Beziehung dem der Artischocke ähnlich, nur insofern verschieden, als die Cardypflanzen im Allgemeinen eine bedeutendere Größe erreicht und weit stärkere Blattrippen — als derjenige Theil, um dessentwillen sie eigentlich angebaut wird — macht.

Sorten und Werth derselben. Von den mancherlei Varietäten, die sich durch die Kultur erzeugt haben, giebt man der gemeinen spanischen, und der Cardun-Artischocke von Tours den Vorzug. Die erstere ist stachel-

Digitized by Google

los, hat dünne Rippen und schießt, wenn sie früh gesät wird, gern und bald in den Saamenstengel. Die zweite Sorte oder die Cardun-Artischocke von Tours, ist zwar sehr stachelig, hat aber bei weitem breitere und zartere Rippen, schießt nicht so leicht in Saamen und wird auch weniger hoch; alles Eigenschaften, die ihren Anbau, vor jenem der gemeinen Cardune, wohl bevorzugen.

Fortpflanzung. Dieselbe geschieht durch Wurzelschößlinge und durch Saamen. Da die erste Vermehrungsart jedoch weniger kräftige und gute Pflanzen liefert, als die sind, welche durch Saamen erzogen werden, so bedient man sich ohne Ausnahme auch nur immer dieser zur Vermehrung. Je nachdem der Cardy früh oder spät verlangt wird, fällt die Aussaat desselben in 2 Perioden; die erste in der zweiten Woche des März auf ein temperirtes Mistbeet, wo die Pflanzen, nachdem sie aufgegangen und die Witterung es erlaubt, reichlich mit der freien Luft in Berührung gesetzt werden. Im April, wenn keine dem Cardy nachtheilige Nachtfröste mehr zu befürchten sind, werden die jungen Pflanzen auf eine von leichter, aber nahrhafter Erde zubereitete und im Schutz liegende Schulrabatte pikirt, wo sie so lange verbleiben und gepflegt werden, bis sie stark genug geworden sind, an den Ort ihrer Bestimmung gepflanzt zu werden. Die zweite Periode der Aussaat findet im April statt, entweder auf ein kaltes Mistbeet, auf eine im Freien liegende Rabatte,

Digitized by Google

mit südlicher Exposition, oder aber an Ort und Stelle selbst. Da die Pflanzen hier zwar später, aber auch um so kräftiger werden, als jene im März auf Mistbeet gesäeten, so können sie für diesen Fall, vom Saamenbeet aus, auch sogleich an Ort und Stelle, wo sie erwachsen sollen, gepflanzt werden, und liefern diese ihre genießbaren Blattrippen im Herbst und Winter.

Im Vergleich gegenseitigen Vortheils beider Zeiten der Aussaat zu einander, ist die Frühe des Genusses der Pflanzen der ersten Aussaat zwar nicht zu verkennen; allein nichts destoweniger steht dieselbe der Aussaat der zweiten Periode, gleichviel ob diese auf's Saamenbeet oder an Ort und Stelle bewirkt wird, insofern doch nicht nur nach, als bei ihr die meisten Pflanzen nicht nur vorzeitig durchgehen, d. h. die Stengelbildung machen, mithin im Blattwuchs, als dem Hauptgegenstand der Kultur, zurück bleiben; sondern sie werden, selbst wenn dieß auch nicht geschieht, nie so kräftig, wie die im Herbste zeitigen Pflanzen der zweiten Aussaat: Grund genug, weßhalb man sich da, wo früher Verbrauch des Cardy nicht unbedingt gefordert wird, auch nur immer auf die Aussaat dieser Periode beschränken sollte.

Boden und Lage. Ein leichter, tief nahrhafter Boden, in warmer und offener Lage, sagt dem kräftigen Wachsthum des Cardy mehr als jede andere Erdart zu.

Kultur und weitere Behandlung. So-

Digitized by Google

bald die Pflanzen der ersten und zweiten Aussaat die nöthige Stärke erreicht haben, werden erstere im April und Anfangs Mai, letztere Ausgangs Mai und Anfangs Juni auf das für sie im Herbst rijolte und kurz vor der Bestellung noch einmal umgegrabene Land gepflanzt, wobei jene, als die schwächer bleibenden, einen Abstand von $2\frac{1}{2}$ bis 3 Fuß im Verband, diese, als die stärker werdenden Pflanzen, aber eine Entfernung der Linien und unter sich eine Weite von mindestens 3 bis 4 Fuß verlangen. Ob man die Pflanzung im Beete mit dazwischen laufenden Fußwegen, oder aber ohne diese in bloße Reihen legt, ist gleichgültig, und bleibt dem Ermessen des Gärtners überlassen. Der Raum zwischen dem Cardy kann vorläufig zu einer Zwischenernte von Spinat, Salat, Radies ꝛc. dienen. Im Laufe des Sommers muß der Boden der Pflanzung stets rein gehalten, aufgelockert und die Pflanzen oftmals und nachhaltig bewässert werden, wodurch sie an Größe nicht nur zunehmen, sondern an Zartheit der Blattrippen auch bedeutend gewinnen.

Was nun die Aussaat an Ort und Stelle, wo die Pflanzen stehen bleiben sollen, betrifft, so fällt dieselbe der Zeit nach mit der Aussaat der zweiten Periode auf das Saamenbeet zusammen. Zu diesem Zwecke macht man in Abständen von 3 bis 4 Fuß im Verbande 6 Zoll im Durchmesser und 1 Zoll tiefe Löcher, legt in jedes derselben 3 — 4 Saamen und bedeckt sie mit der zur Seite

Digitized by Google

liegenden Erde, die, wenn sie trocken ist, angegossen werden muß. Wenn die Pflanzen aufgegangen und man die bessern von den schlechtern oder weniger kräftigen unterscheiden kann, zieht man diese heraus und läßt nur jene allein stehen, die im Verlaufe des Sommers gleich den verpflanzten behandelt werden. Nachdem sich nun die Pflanzen früh oder spät entwickelt haben, oder zur eigentlichen Vorbereitung des Verbrauchs groß genug geworden sind, welches bei denen der ersten Aussaat im Juli und August, bei denen der zweiten aber im September und October der Fall sein wird, so tritt das Bleichen oder Weißen (Blanchiren) ein; eine Operation, die im Wesentlichen darin besteht, daß man zu der Zeit, wo, wie gesagt, die Pflanzen sich hinlänglich bestaudet haben, dieselben an einem trockenen Tage von allen schlechten Theilen reinigt, die guten Blätter von unten nach oben behutsam erfaßt und mit 3 bis 4 Stroh-, Weiden- oder Binsenbändern — Bast, behaupten einige, gebe den gebleichten Rippen einen schlechten Geschmack — zusammenbindet. Alsdann häufelt man sie bis zur Spitze der Blätter mit Erde an und zieht dieselbe bei zunehmendem Wachsthum der Pflanze auch wohl noch höher. Im Herbst macht es sich zuweilen nöthig, daß die Erdhügel mit langem Miste, Laub oder dergleichen geschützt werden. — Nach 2 bis 3 Wochen sind die Pflanzen in der Regel gebleicht und zum Verbrauch in der Küche

Digitized by Google

fertig. — Um stets eine Reihefolge gebleichten Cardys zu haben, muß sich das Bleichen nicht über alle Pflanzen zu gleicher Zeit erstrecken, vielmehr muß es in Zwischenräumen von 8 zu 14 Tagen geschehen, je nachdem es der Bedarf verlangt.

Mit Bezug auf denjenigen Cardy, der für den Wintergebrauch bestimmt ist, wird derselbe an einem schönen Tage des October, gleich jenem, der früher verbraucht werden soll, zusammengebunden, jedoch weniger fest als dieser, damit die Luft zwischen den Blättern durchstreichen und so das leichtere Faulen während des Winters verhüten kann. Hierauf werden die Pflanzen, ohne Beschädigung der Blätter, mit dem Ballen herausgestochen, in dem Hinterraum eines kalten, möglichst luftigen Gewächshauses in nicht zu nassem Sand und nicht enger zusammen eingeschlagen, als nöthig ist, sie nachsehen zu können und die etwa schlecht gewordenen Pflanzentheile ohne Störung der guten zu entfernen. In Ermangelung eines Gewächshauses läßt sich die Aufbewahrung und Bleichung des Cardy auch wohl in einem trockenen Keller, in einer Erd- oder Mistbeetgrube, die eine wie die andere gegen die Kälte und Nässe hinreichend gesichert sein müssen, vornehmen; hier freilich aber mit mehr Schwierigkeiten als am ersteren Orte. — Bei der Bleichung, während des Winters, ist jedwede Bedeckung der Pflanzen zu entbehren.

Digitized by Google

§. 217.

Der Hopfen. Humulus Lupulus L.

Der Hopfen ist eine perennirende, beinahe durch ganz Europa in feuchten und mit Laubholz bewachsenen Gegenden vorkommende Pflanze, die ihrer aromatischen Eigenschaften wegen seit undenklichen Zeiten in Kultur genommen worden ist, und eben so lange als ein sehr bedeutender Erwerbszweig in vielen Gegenden angebaut wird. Als Nebenbenutzung seiner dem Spargel ähnlichen Keime ist er gleichwohl auch als Küchengewächs zu betrachten, und als solches nicht weniger schätzenswerth, als manche ihm in dieser Hinsicht nahe stehende Pflanze. In Absicht dessen kann es hier nun aber nicht der Zweck sein, eine lange Kulturbeschreibung des Hopfens zu geben, wie er diese da, wo sich sein Anbau im Großen vorzugsweise nur auf den oberirdischen Theil der Pflanzen erstreckt, wohl verdient und erfordert. Nein, sondern da es sich hier nur einzig und allein um die Keime oder die Anfänge der künftigen Stengel handelt, wird die Kultur der Hopfenpflanze nicht nur eine ganz andere, sondern die dabei vorkommenden Operationen auch bei weitem einfacher als jene.

Charakter. Der Hopfen ist getrennten Geschlechts auf verschiedenen Pflanzen. Die männlichen Blüthen stehen in Trauben, die weiblichen in einer Art Zapfen oder Köpfe von 1 bis 1½ Zoll lang. Der Stengel ist windend und erreicht, je

Digitized by Google

nachdem er auf gutem oder schlechtem Boden steht, eine größere oder geringere Höhe. Gegen den Winter stirbt er ab.

Sorten. Durch die Kultur sind verschiedene Varietäten entstanden, von denen für vorliegenden Zweck der sogenannte weiße Frühhopfen und der Kenter Hopfen aber wohl den Vorzug verdienen. Beide Sorten, obgleich ausgezeichnet durch manche ihrer guten Eigenschaften, behalten dieselben doch nur auf so lange, als ihnen die Kultur entspricht. Wo der Hopfen ausschließlich der Bierfabrikation wegen, als der Hauptzweck seines Anbaues, kultivirt wird, duldet man in der Anlage nur weibliche Pflanzen, die männlichen dagegen werden als unnütz gemieden und ausgerottet. In Absicht auf Erzielung der Keime ist es dagegen gleichgültig, ob die Pflanze männlichen oder weiblichen Geschlechts ist; ja man könnte sogar vermuthen, daß erstere unter gewissen Bedingungen dem Zweck sogar noch entsprechender wären.

Boden und Lage. Mit Bezug auf den natürlichen Standort des Hopfens liebt derselbe auch im Kulturzustande gleichwohl einen niedrigen, etwas feuchten, tief fruchtbaren Boden; dahingegen aber nicht wie in jenem eine schattige, sondern eine offene und freie, gegen Norden und Nordost geschützte Lage.

Kultur. Der Boden zur Hopfenpflanzung wird am vortheilhaftesten im Herbst mit Dünger

Digitized by Google

erholt und im Frühjahr, kurz vor dem Legen der Pflanzen oder Fechser (vom März bis Ende April) noch einmal tief umgegraben. Hierauf wird das Land entweder in Beete von 5 Fuß Breite mit 1½ Fuß breiten Fußwegen abgetreten, oder ohne die letzteren nur mit 3 Fuß von einander entfernten Linien geschnürt. Im ersteren Falle erhalten die Beete gleichfalls nur 2 Linien und die Pflanzen überall einen Abstand von 14 bis 18 Zoll auf denselben. Junge, aus Saamen gezogene Pflanzen sind den von der Mutterpflanze getrennten Wurzelsprößlingen vorzuziehen, die je 2 in geringer Entfernung von einander gepflanzt und 1 Zoll hoch mit Erde bedeckt werden. Im Laufe des Sommers werden sie behackt, gehäufelt, rein gehalten und bei zunehmendem Wachsthume der Ranken mit diesen entsprechenden Stangen versehen, an die sie nöthigenfalls hinaufgewiesen und mit Bast locker angeheftet werden müssen. — Bis zu einer gewissen Entfernung von den Pflanzen kann man den Raum zwischen denselben zur Anzucht anderer, niedriger Küchengewächse benutzen. — Im Herbst werden die Stengel Hand hoch über der Erde abgeschnitten, die Stangen aufgezogen und die Pflanzen mit verrottetem Dünger bedeckt. Im Frühjahr, sobald die Witterung die Erdarbeiten gestattet, wird die Winterdecke von den Pflanzen genommen, die kleinen Erdhügel vom vorigen Jahre behutsam zur Seite geräumt, die Hopfenpflanze geputzt und die

Digitized by Google

schwächsten, nichts oder wenig versprechenden Keime tief abgeschnitten oder gebrochen, alle übrigen aber sorgfältig erhalten, darauf mit Erde oder besser mit Sand bedeckt, die Hügel auf 10 bis 12 Zoll erhöht und, wenn die Keime früher als die Natur sie liefern kann verlangt werden, diese entweder wie beim Seekohl und Rhabarber angegeben ist behandelt, sonst aber die Erdhügel nur mit Pferdemist oder Laub bedeckt, oder auch ohne diese Bedeckung allein in der Erde gebleicht. Je nachdem die zur Bedeckung der Hügel verwendete Quantität langer Pferdemist oder Laub groß oder klein ist, erscheinen die Keime früher oder später. — Wenn dieselben die Länge von 6 bis 8 Zoll erreicht haben, werden sie behutsam abgeschnitten und, dem Spargel ähnlich zubereitet, gegessen. Alle Triebe darf man den Pflanzen jedoch nicht nehmen, weil dies dieselben, zu Grunde richten heißen würde; wie es überhaupt zur Erhaltung des Hopfens durchaus nöthig ist, daß man eine in diesem Jahre auf vorbeschriebene Weise benutzte Anlage mindestens 1 Jahr ruhen läßt, bevor sie wieder genutzt werden kann.

Ist die Ernte der Keime vorbei, so werden die größeren Hügel um die Pflanzen auf die frühere Höhe vermindert, das etwa herbeigeschaffte Material zur Beschleunigung der Keime bis auf den Mist vom Herbste her fortgebracht und die Anlage mit diesem umgegraben und geharkt. Im Laufe des zweiten und der folgenden Jahre wie-

Digitized by Google

berholt sich die Arbeit und Behandlung des ersten, und schneidet man jetzt, um in der Folge nur auf die Keime zu wirken, alle kleinen und schwachen, der Pflanze nur Nahrung entziehenden Ranken, sobald sie sich als solche zu erkennen geben, ab, und bindet die übrigen mit zunehmendem Wachsthume an die im Frühjahr wieder beigesteckten Stangen locker an. In dem Falle, daß der Hopfen nur ein Jahr um das andere gestochen und innerhalb der Zeit gut unterhalten wird, wozu eine jährliche Düngung erforderlich ist, kann die Anlage 12 bis 14 Jahre einen guten Ertrag geben.

Hiermit würde nun der Abschnitt der spargelartigen Pflanzen zu schließen sein. Die wenigen Arten, die außerdem vielleicht noch einigen Anspruch auf diese Abtheilung machen können, sind als solche jedoch zu wenig bekannt und kultivirt, und deshalb mehr für den 11. Abschnitt geeignet, in welchem überhaupt alle diejenigen Pflanzen ihre Stelle finden werden, deren Anbau nur für besondere Fälle bewirkt wird.

Vierte Abtheilung.

Achter Abschnitt.

Spinatartige Pflanzen.

Die Familien der Pflanzen, die hier spinatartige genannt werden, sind nicht etwa durch

Digitized by Google

Kennzeichen vereinigt, die sonst wohl verschiedenen Pflanzengattungen gemein sind und dieselben einander näher bringen, nein, sondern die Gründe der Zusammenstellung dieser Pflanzen hier beruhen einzig und allein auf einer gewissen Aehnlichkeit ihrer Gebrauchsanwendung; denn nur einige Gattungen gehören mit den Repräsentanten dieser Abtheilung des wirklichen Spinats, Spinacia, zu einer natürlichen Familie, zu der der Chenopodeen nämlich.

Bezüglich der Anforderung, welche sämmtliche spinatartige Pflanzen an den Bodenreichthum machen, gehören sie alle zu den ungenügsamen oder Fettgewächsen, insofern ihre saftigen fleischigen Blätter nämlich, als die vorzüglichsten ihrer genießbaren Theile, sich vollkommen entwickeln und schmackhaft ausbilden sollen.

§. 218.

Der Spinat. Grünkraut. Spanisches Kraut. Spinacia oleracea. L.

Der Spinat ist eine jährige, wahrscheinlich in Asien einheimische Pflanze, die von dort aus vielleicht durch die Araber zuerst nach Spanien gebracht und sich später von da her verbreitet hat; denn daß die Verbreitung des Spinats von Spanien ausgegangen ist, steht fest, und nennen ihn die älteren Botaniker deshalb auch Atriplex hispanica, olus hispanicum, wovon die deutsche Be-

Digitized by Google

nennung spanisches Kraut herrührt. (Siehe Beckmanns Gesch. der Erfind. Bd. V. S. 116.)

Charakter. Weibliche und männliche Blüthen auf verschiedenen Pflanzen. Stengel: glatt, hohl, 2 bis 3 Fuß hoch und geästelt. Blätter: bei einer Varietät lang zugespitzt, an der Basis pfeilförmig; bei der anderen eiförmig und abgerundet, bei beiden aber mehr oder weniger fleischig.

Sorten und Wahl derselben. Es werden vorzugsweise 2 Varietäten kultivirt:

1) mit langen, spitzen, pfeilförmigen Blättern und mit gemeinhin stachligen Saamen: Winterspinat genannt;

2) mit rundlichen Blättern und gemeinhin glatten Saamen: Sommerspinat genannt, Spinacia oleracea laevis. Noisette.

Loudon, in der letzten Ausgabe seiner Encyklopädie, London 1835, pag. 839., führt noch eine dritte Varietät unter dem Namen des Flandrischen oder breitblättrigen Spinats mit glatten Saamen an, von dem er mit Bestimmtheit versichert, daß dieser nicht nur der beste für den allgemeinen Gebrauch, sondern besonders auch für die Winterkultur zu empfehlen sei. Vielleicht ist dieser Flandrische Spinat dem größten rundblättrigen der Saamenhändler gleich.

Der sogenannte englische oder perennirende Spinat führt seinen Namen nur der Aehnlichkeit wegen, die er mit dem wirklichen Spinat in Bezug auf die Gebrauchsanwendung hat;

Digitized by Google

denn abgesehen davon ist er kein Spinat, sondern ein Ampfer (Rumex), und gehört in dieser Hinsicht im Allgemeinen wohl zu den spinatartigen Pflanzen, nicht aber zur Gattung desselben.

Der Unterschied zwischen Winter- und Sommerspinat ist, wenn auch im Allgemeinen angenommen, doch relativ; und liegt es wohl mehr in der Tradition als in der Wirklichkeit, daß der Spinat mit stachligen Saamen sich mehr zur Winterkultur eignen soll als jener mit stachellosem Saamen; um so mehr da ersterer oder der Spinat mit pfeilförmigen Blättern und stachligem Saamen nicht selten in vielen Pflanzen auch glatten Saamen trägt, so wie umgekehrt der Spinat mit runden Blättern und stachellosem Saamen sehr oft Pflanzen erzeugt, die stachligen Saamen haben. — Was man zum Vortheil der Kultur des Spinats mit stachligem Saamen als zur Winterkultur dauerhafter anführt, ist, daß, da seine Blätter nicht so fleischig sind wie jene der Pflanzen mit glatten Saamen, er der Kälte auch besser widerstehen soll. — Weit entfernt, diese beinahe allgemein angenommene Behauptung zu bestreiten, widerspricht dieselbe meinen über diesen Gegenstand gemachten Erfahrungen doch vollkommen; denn ich habe sowohl die eine als die andere Varietät des Spinats zur Winterkultur angewendet und stets von beiden ein gleich günstiges Resultat erhalten; wenn anders, was ich dabei bemerken muß, die Zustände der Umge-

Digitized by Google

bung bei beiden Sorten sich gleich blieben. Starke Blachfröste schaden sowohl der einen als der anderen Sorte. Nur insofern mag also die Bezeichnung Winter- und Sommerspinat zulässig sein, als man mit jener die Aussaat vor, mit dieser die Aussaat nach Winter belegt.

Boden und Lage. Der Spinat, als ungenügsame Pflanze, liebt ein wohlgedüngtes und gut zubereitetes Erdreich; für frühe und späte Aussaaten einen warmen, für Aussaaten im Sommer einen niedrigen, nicht aber schweren Boden; für alle Fälle jedoch eine offene, der Sonne ausgesetzte Lage. Im Schatten der Bäume geilt er in die Höhe, bleibt von geringer Güte und dergleichen Ertrag.

Kultur: a. des Sommerspinats oder der frühen Aussaat. Im Frühjahr, sobald die Bearbeitung des Erdreichs möglich ist, wird der Spinat gesäet, entweder auf 4 Fuß breiten Beeten, auf größere Flächen ohne eine weitere Eintheilung derselben, oder in Reihen. Für beide erstern Fälle hat man darauf zu sehen, daß der Saame nicht zu dicht ausgestreuet werde, jede Pflanze vielmehr einen Raum von 4 bis 6 Quadratzoll erhalte; denn nur bei dieser Weite ist auf eine vollständige Entwicklung derselben, auf saftige und fleischige Blätter zu rechnen. In dieser Beziehung ist die Methode, den Spinat in Reihen oder Furchen zu säen, auch nur insofern zulässig, als man ihn für diesen Fall weniger

Digitized by Google

groß im Blatt, als vielmehr nur früh zu haben beabsichtigt. Denn da die Pflanzen hier eng zusammenstehen, schießen sie, ohne sich seitlich stark auszubilden, im Ganzen wie im Einzelnen schnell in die Höhe und werden so zur Ernte bald tauglich. Auch säet man ihn zuweilen reihenweis zwischen andere Pflanzen, z. B. zwischen Kohl, Staudenbohnen, Sellerie ꝛc., wo, wenn er abgeerntet ist, die Stellen gereinigt und aufgehackt werden.

Um ferner den Raum zwischen dem dünn ausgesäeten Spinat noch anderweitig zu benutzen, kann man mit diesem zugleich etwas Salat und Radies ausstreuen, die jenem, bei früherer Entwicklung und Verbrauch, den so lange inne gehabten Raum zur eigenen Bestaudung und Ausbreitung seiner Blätter sodann allein überlassen. Einzelne Spinatsaamen säet man nicht selten zwischen Mohrrüben, Pastinak, Petersilie, Bollen ꝛc. — Da der Spinat bei zunehmender warmer Frühjahrs-, noch mehr aber bei warmer Sommerwitterung sehr bald in den Saamenstengel übergeht, ist es nöthig, ihn vom April bis Juli alle 14 Tage einmal, und wie früher von der Lage gesagt ist, in niedrigen und kühlen Positionen auszusäen. In der Folge werden die Pflanzen stets rein gehalten und im Falle der Noth gegossen.

b. Des Winterspinats oder der späten Aussaat. Mit dem Schlusse der Aussaat

Digitized by Google

des Sommerspinats — Ende Juli und Anfangs August — beginnt die Kultur des Spinats für den Herbst-, Winter- und Frühjahrsgebrauch. Für den Gebrauch im Herbste säet man von Anfang bis Mitte August, für den Winter- und Frühjahrsgebrauch von da ab bis zur Mitte des Septembers auf warmem Boden und in warmer Lage. Nicht weniger als bei der Frühjahrs- und Sommersaat gilt auch hier der Grundsatz: die Saamen möglichst dünn auszusäen, da, wenn die Pflanzen so nahe zusammenstehen, daß die Blätter der einen die der andern decken, sie nicht nur an Größe verlieren, sondern dadurch auch der Fäulniß um so viel eher unterworfen sind; gleichviel ob es rund- oder spitzblättriger Spinat ist. Obschon der Boden für den Spinat kaum zu stark gedüngt sein kann, so säe ich meinen Herbst- und Winterspinat doch nur selten in frisch gedüngtes Erdreich, sondern größtentheils nur immer da, wo im Jahre zuvor ungenügsame Pflanzen, oder in diesem Jahre entweder Frühkartoffeln, Bollen, Erbsen, Bohnen, früher Kohl oder sonst dergl. Pflanzen gestanden haben. Da die Aussaat des Herbst- und Winterspinats in der Regel in eine sehr trockne Jahresperiode fällt, so bewirke ich dieselben entweder gleich nach einem Regen, oder gieße die Saamen, im Fall jener ausbleibt und das Erdreich trocken ist, vor dem Einharken tüchtig an. Auch werfe ich zwischen die Herbstsaat oder vielmehr zwischen den

Digitized by Google

Saamen, welcher zur Herbsternte bestimmt ist, einige Mohrrübensaamen, die, wenn der Spinat fort ist, über Winter stehen bleiben und im Frühjahr mit die erste Ernte dieser Art im freien Lande geben. Im September und October wird der Spinat von allem Unkraute bestmöglichst gereinigt und die Pflanzen da, wo sie zu dick stehen, verdünnt, die stärkeren sogleich in der Küche verbraucht, mit den schwächeren entweder die zurückgebliebenen Stellen bepflanzt, oder aber, wenn man dies nicht der Mühe werth hält, dieselben gleichzeitig mit jenem verwendet.

Unerachtet der Spinat eine sehr harte Pflanze ist, selbst die stärksten Winter ihm nichts schaden, wenn sie anders nur von Schnee begleitet sind, so ist ihm doch ein geringerer Kältegrad bei öfterem Wechsel von Nässe und Kälte, besonders aber Blachfrost in der Regel tödtlich; die Pflanzen erfrieren oder faulen davon ab, und die Beete werden vorzeitig und ungenutzt leer. In dieser Hinsicht gebrauche ich stets die Vorsicht, den Winterspinat vor Eintritt des eigentlichen Winters leicht mit Baumblättern von hartem Gewebe, am liebsten mit denen von Platanen und Eichen, oder in Ermangelung dieser mit langem Pferdemist zu bedecken. Hierdurch erlange ich einen doppelten Vortheil. Einmal den, daß ich ihn oftmals noch mitten im Winter stechen kann, während jener, der nicht gedeckt, bereits eingefroren ist, das andere Mal aber den, daß er gegen das Erfrieren

Digitized by Google

gesichert ist. — Mit Rückkehr milderer Witterung im Frühjahr wird die Decke nach und nach herunter genommen, was von den Pflanzen und dem Boden der Reinigung bedarf, gereinigt, und um die Zeit, wo der Rest des Spinats in Saamen geht, oder der Frühjahrsspinat den Winterspinat bereits ersetzt, das Land von neuem bearbeitet und zu anderen Zwecken benutzt.

Der Spinat, Spinacia oleracea, ist die einzige Pflanze aus der Klasse Dioecia, die in der Küche verbraucht wird.

§. 219.

Der englische Spinat. Spanische Spinat. Ewige oder Winterspinat. Rumex Patientia L. Gemeiner Ampfer oder Sauerampfer.

Diese Pflanze ist, wie ich im vorigen Paragraphen bereits erwähnt habe, kein Spinat, sondern nur insofern sie als Stellvertreter desselben gebraucht und wie dieser zubereitet und genossen wird, zur Abtheilung der spinatartigen Gewächse zu zählen. Der englische Spinat oder eigentlich der gemeine Ampfer, hat Italien und einige Gegenden des südlichen Deutschlands zu seinem Vaterlande, ist perennirend und gegen jeden Kältegrad unseres Klimas ausdauernd.

Charakter. Aus einer tief gehenden Wurzel erhebt sich im Monat Juni ein drei bis vier Fuß hoher, röthlicher, oben etwas geästelter Stengel, an welchem sich im Juli grünlich-weiße Blü-

Digitized by Google

then entwickeln. Dieselben sind hermaphroditisch, im Gegensatz derer der nahe verwandten Rumex acetosa, die diöcistisch sind. Die Blätter sind lang-eilanzettförmig.

Boden und Lage. Obgleich der R. Patientia ziemlich mit jeder Bodenart vorlieb nimmt, erreicht er in einem wohl zubereiteten, etwas niedrig liegenden Gartenlande, das gegen die brennende Mittagssonne gesichert ist, dennoch eine größere Vollkommenheit in den Blättern, als die von ihnen allein genießbaren Theile.

Kultur. Dieselbe ist sehr einfach. Die Fortpflanzung geschieht entweder durch Saamen oder Zertheilung alter Stöcke. Da jedoch die erste Methode bessere und kräftigere Pflanzen liefert, bedient man sich ohne Ausnahme auch nur immer dieser. — Die Aussaat findet am vortheilhaftesten im März und April statt, kann aber auch sonst zu jeder andern beliebigen Zeit geschehen, entweder in Linien 6 Zoll von einander, wo die jungen Pflanzen, wenn sie bei zunehmendem Wachsthume zu dicht stehen, verzogen, in der Folge rein gehalten und wenn es nöthig ist, gegossen werden; oder man säet den Saamen gleich früh auf das Saamenbeet, versetzt die Pflanzen bei erforderlicher Stärke auf 4 Fuß breite Beete 8 bis 12 Zoll entfernt von einander und behandelt sie gleich jenen. — In der Folge werden mit Schonung der Herzblätter die übrigen so oft abgeschnitten, als sie sich ergänzt haben, dieselben ent-

Digitized by Google

weder gleich verbraucht, oder um sie für den Winter aufzubewahren eingemacht. Dies geschieht in Holland mehr als in einem anderen mir bekannten Lande. — Um vorzugsweise auf die Blätter zu wirken, muß man die Blüthen- oder Saamenstengel, sobald sich diese zeigen, unterdrücken.

Obgleich der englische Spinat oder der gemeine Ampfer wie gesagt durchaus nicht empfindlich gegen die Kälte ist, so habe ich es doch für besser gefunden, ihn im Spätherbst leicht mit verrottetem Pferdedünger zu decken, denselben im Frühjahr zum Theil abzuharken, zum Theil zwischen die Pflanzen flach unterzuhacken oder zu graben, und darauf das Ganze wieder zu ordnen und in Stand zu setzen. Auf diese Weise erhält sich die Anlage 6 bis 8 Jahre völlig gut und tragbar.

Zwar nicht unter dem Namen des englischen oder sonst irgend eines Spinats, wohl aber als eine Ampferart bekannt, gehört ferner hierher

der gemeine Gartenampfer oder Sauerampfer, Rumex acetosa L., und der rundblättrige Sauerampfer, Rumex scutatus L. Die erste Sorte ist eine bei uns überall wild wachsende Pflanze, die ihres angenehmen säuerlichen Geschmacks wegen gleich dem R. Patientia kultivirt und als Spinat verbraucht wird; die andere Sorte stammt aus dem südlichen Frankreich ab, heißt deshalb auch wohl französischer Sauerampfer, und ist noch etwas sauerer als jene. Beide Sorten sind gleichwohl

Digitized by Google

perennirend und haben gleiche Kultur und Behandlung mit dem gemeinen Ampfer oder dem englischen Spinat.

§. 220.

Die Melde. Gartenmelde. Meldekraut. Atriplex hortensis L.

Eine jährige Pflanze aus der Tartarei, deren große, saftige Blätter gleich denen des Spinats entweder für sich allein oder mit diesem und dem Sauerampfer zusammen ein wohlschmeckendes Gemüse liefern.

Charakter. Der Stengel wird 5 bis 6 Fuß hoch, ist eckig und je nachdem er der einen oder der andern Varietät angehört, entweder grünlich, gelblich oder roth gefärbt. Die Blätter sind von derselben Farbe des Stengels, groß, gewöhnlich dreieckig, fleischig und von einem säuerlichen Geschmack. Die Blüthen stehen in lockeren Trauben, erscheinen im Juli und August und sind von der Farbe der übrigen Pflanzentheile.

Sorten. Von den 3 Abarten, der gelben, grünen und rothen, baut man des ökonomischen Gebrauchs halber, beinahe nur ausschließlich die große gelbe Melde, die grüne selten und die rothe nur als Zierpflanze. Die Farbe der rothen variirt in Folge des Standortes zuweilen vom Hellen ins Dunkele.

Boden und Lage. Guter, warmer, fetter und lockerer Boden in einer der Sonne ausge-

Digitized by Google

setzten Lage sagt der höchsten Entwicklung der Melde am meisten zu und liefert neben dem größten Ertrag das beste Erzeugniß.

Kultur. Die Fortpflanzung geschieht durch Saamen, den man, da sich die Melde nicht gut verpflanzen läßt, oder in diesem Falle weniges auf die Blätter, als den wesentlichsten Theil der Benutzung, als vielmehr auf die Blüthen verwendet — gleich dahin säet, wo er als Pflanze bleiben soll; jedoch nur sehr einzeln und gewöhnlich als Zwischenfrucht zwischen Spinat, Mohrrüben, Bollen, Pastinak ꝛc. Nur wenn die Melde jung als ganze Pflanze verbraucht werden soll, räumt man ihr wohl eigene Beete ein, säet den Saamen alsdann aber in kleine Furchen und schneidet die Pflanzen, wenn sie ungefähr 6 Zoll hoch sind, ab.

Da wo die Melde einmal angebaut worden ist, säet sie sich in der Regel immer wieder von selbst aus und wird in dieser Hinsicht nicht selten ein lästiges Unkraut.

§. 221.

Chilischer Gänsefuß. Quinoa. Chenopodium Quinoa. W.

Eine jährige, aus Chili abstammende Pflanze, die bereits schon seit einigen 40 Jahren in Deutschland, in England dagegen erst seit 1822 eingeführt, den Bewohnern von Mexico und dem übrigen Südamerika aber schon seit länger als Pflanze

Digitized by Google

von großem Nutzen bekannt ist. Nichts desto weniger machte man bis jetzt bei uns wenig Gebrauch davon, bis endlich in neuerer Zeit die damit angestellten Versuche den Erwartungen nicht nur vollkommen entsprachen, sondern dieselben sogar noch bei weitem übertrafen, wodurch die Pflanze einen so bedeutenden Ruf erhielt, daß man überall nur von ihr sprechen hörte. — Da meine eigenen Erfahrungen über die Quinoa jedoch noch zu gering sind, um darauf ein Urtheil sowohl für als gegen sie gründen zu wollen, enthalte ich mich dessen in dieser Beziehung lieber ganz, und führe dagegen nur das an, was mir außerdem darüber vorliegt.

Charakter. Der Stengel ist aufrecht, 3 bis 7 Fuß hoch, bandartig gestreift und geästelt. Die Blätter sind entweder dreieckig-lanzettförmig, oder lanzettförmig allein, die jüngeren bestäubt. Die Blüthentrauben entwickeln sich an den Spitzen der Zweige und enthalten eine große Menge Saamen.

Sorten und Nutzen. In Folge der verschiedenen Angaben über die Identität der hier in Rede stehenden Pflanze, als der wahren Quinoa, herrscht wohl noch einiges Dunkel; indem selbst verschiedene Schriftsteller unter Chenopodium Quinoa nicht immer dieselbe Pflanze verstehen (siehe Allg. Gartenz. von Otto, Jahrg. 5. pag. 81. Bemerk. über die Quinoa, vom Prof. Bernhardi); ja sogar einige Botaniker behaupten, daß das Ch. leucospermum Schrad. (von dem pag.

Digitized by Google

165. in demselben Jahrg. der Otto'schen Gartztg. die Rede ist) mit dem Ch. Quinoa W., oder doch wenigstens mit der von Kunth zuerst unterschiedenen grünstengeligen Varietät desselben, Eine Pflanze ist. — Bernhardi ist jedoch anderer Meinung und glaubt annehmen zu dürfen, daß das Ch. leucospermum dem Ch. Quinoa zwar nahe verwandt, jedoch verschieden von diesem sei, da es sich von ihm schon durch den zwar etwas gefurchten, aber nicht bandartig gestreiften, sondern gleichartig gefärbten Stengel, auch einigermaßen durch die Gestalt der Blätter und den Blüthenstand auszeichnet. Auch hat ihm das Ch. leucospermum weit besser Saamen getragen als die Quinoa.

Was nun ferner den Nutzen anbetrifft, äußern sich die Annales de la Soc. roy. d'horticulture de Paris. Octbr. 1835. pag. 197. darüber unter Anderem wie folgt: Chenopodium Quinoa wird hinsichtlich des Nutzens, den es in Mexico den Nachrichten des Herrn von Humboldt zufolge gewährt, der Kartoffel, dem Mais und dem Weizen zur Seite gestellt. Die Blätter werden als Gemüse wie der gewöhnliche Spinat, Sauerampfer und andere ähnliche Pflanzen verspeist (aus diesem Grunde habe ich die Quinoa unter die spinatartigen Pflanzen gestellt), und die Saamen werden in Bouillon und Suppen oder wie der gewöhnliche Reis gegessen u. s. w. — Die Nutzanwendung des Ch. leucospermum ist der der Quinoa in allen Theilen gleich. (Siehe

Digitized by Google

Allg. Gartztg. von Otto, Jahrg. 5. pag. 165. Ueber den Anbau des Ch. leucospermum Schrad. von Ohlendorf.)

Kultur. Nach den in Deutschland, England und Frankreich gesammelten Erfahrungen über den Anbau des Ch. Quinoa und Ch. leucospermum, wird der Saame beider Arten am besten im April gleich ins freie Land — nicht erst ins Mistbeet, wie auch wohl angerathen — gesäet. Dasselbe muß warmer Natur, wohl gedüngt und gut zubereitet sein, eine durchaus freie, der Sonne ganz genießende Lage haben. Die Aussaat geschieht entweder mit dem Auswurf, in Reihen oder Saamenlöchern. Gleichviel indessen wie gesäet wird, hat man überall darauf zu achten, daß jede Pflanze mindestens einen Raum von 2 Quadratfuß für sich erhalte, den sie haben muß, wenn sie an Blätter und Saamen üppig und reich sich ausbilden soll. Da es indessen der größten Mühe ungeachtet nicht leicht gelingt, die Aussaat so einzurichten, daß die Pflanzen nur gerade den ihrer besten Entwicklung zusagenden Raum erhalten, so ist es nöthig, dieselben da, wo sie zu dicht stehen, zu verdünnen und die dadurch erhaltenen auf ein besonderes Beet ꝛc. zu pflanzen; sie werden hier zwar nicht einen so hohen Ertrag an Blättern, wie die an Ort und Stelle erwachsenen Pflanzen liefern, wohl aber einen gleich großen an Saamen.

Da die in den Gärten kultivirten Pflanzen

Digitized by Google

eine bedeutende Höhe von mindestens 6 bis 7 Fuß erreichen und deshalb zu schwer sind, sich selbst zu tragen, ist es erforderlich sie an Stäbe zu binden, in welcher Beziehung eine regelmäßige Aussaat einer willkührlichen mit dem Auswurfe vorzuziehen ist. Wird man dagegen die Quinoa und das weißsaamige Chenopodium erst im Großen auf dem Felde anbauen, dürfte diese Unbequemlichkeit in der Kultur wohl wegfallen. Hier werden die Pflanzen nie so üppig in die Höhe wachsen, ihre Stengel mehr Rigidität erhalten, sich ohne jene künstliche Unterstützung selbst zu tragen, und die Pflanzen durch ein näheres Zusammenleben überhaupt gegen atmosphärische Einwirkungen gesicherter sein.

Was endlich den Geschmack des Ch. Quinoa und leucospermum anbetrifft, so dürften beide Arten hierin wohl nicht dem Schicksal aller neu eingeführten Pflanzen entgehen, d. h. vorläufig nur wenig Beifall finden, und nicht mehr Glück machen als der Thee, den Lady Pumphraston vor ungefähr einem Jahrhunderte in bester Qualität aus China erhielt, und den sie, so selten und kostbar er auch war, mit Butter schmorte und als Sauce zu einem Rindpökelfleisch servirte, beim Genuß aber verwundert ausrief: „Wie kann ein Volk solchen schauderhaften, unnützen Stoff anpreisen!“ — Ebenso dürfte es auch der Quinoa ergehen.

Digitized by Google

§. 222.

Die ausgebreitete Viereckfrucht. (Neuseeländischer Spinat.) Tetragonia expansa. W.

Diese Pflanze, welche zuerst von den Naturforschern, die den Capitain Cook begleiteten, auf Neu-Seeland an den Rändern von niedrigem Gehölz und an sandigen Plätzen daselbst gefunden, wurde schon dazumal von den Reisenden täglich wie Spinat gegessen und verbraucht; daher die Benennung Neuseeländischer Spinat. (Siehe Loudon's Encykl. London 1835. pag. 842.) Aber auch in Japan und Neu-Spanien ist die Tetragonie zu Hause, und aus Monte-Video erhielt sie der botan. Garten zu Berlin im Jahre 1824, wo sie, nach Angabe des dazumal diesen Theil bereisenden Botanikers Sello, am Strande des Meeres wachsen soll. (Verhandl. des Gartenbau-Vereins für die Königl. Preuß. Staaten. Bd. 1. pag. 204.) In England wurde die Tetragonie im Jahre 1772 durch Joseph Banks eingeführt, scheint jedoch aber auch nicht früher als bei uns (ungefähr um das Jahr 1824) zum Küchengebrauch verwendet worden zu sein. — In die Jahre 1824—26 machte die Pflanze viel Aufsehen, wurde nicht nur als sehr ergiebig, sondern den gemeinen Spinat im Geschmack noch bei weitem übertreffend allgemein angepriesen. Erstere

Digitized by Google

Eigenschaft ist allerdings gegründet, allein ob die letztere den Beifall gefunden hat, den man ihr dazumal zollte, bezweifle ich.

Charakter. Die Pflanze ist annuell, hat rundlich-rautenförmige, sehr fleischige Blätter, zahlreiche, niederliegende, sich ausbreitende Stengel, die wie die Blätter succulent sind und wie jene eine blaßgrüne Farbe haben. Die Blüthen stehen in den Axillen der Blätter und sind von Form und Farbe höchst unscheinbar.

Werth. Hinsichtlich des Geschmacks läßt sich über den Werth dieser spinatartigen Pflanze nicht wohl etwas Bestimmtes feststellen, da dieselbe, wie zuvor bemerkt, zur Zeit noch nicht als angenehm befunden wird; dahingegen aber hat die Tetragonie insofern einen großen Werth, als sie bei der heißen Sommerwitterung nicht wie der Spinat sogleich in die Saamenbildung übergeht, vielmehr um so üppiger wächst, wenn sie anders nur nicht Mangel an Wasser leidet.

Boden und Lage. Der neuseeländische Spinat liebt wie alle Pflanzen, bei denen vorzugsweise auf die Blattbildung gewirkt werden soll, einen reichhaltigen, lockeren und warmen Sandboden in offener Lage. — Magerer Boden ist nur für die Saamengewinnung vorzuziehen.

Kultur. Die Fortpflanzung geschieht durch den Saamen, der, um die Pflanzen früh zu haben, im März auf ein temperirtes Mistbeet, um sie später zu genießen, im April ins Freie gesäet

Digitized by Google

wird. Nachdem die Pflanzen der Frühsaat die erforderliche Stärke erlangt haben, wozu man ihnen fleißig Luft geben muß, werden sie auf die für sie zubereiteten Beete 2 Fuß im Verband gesetzt, im Laufe des Sommers immer rein gehalten und, um einen üppigen, saftigen Blattwuchs zu befördern, bei trockener Witterung fleißig begossen. — Zum Gebrauch werden immer die sich zuerst entwickelten Blätter abgepflückt und verbraucht. — Wie groß die Productivität der Tetragonia expansa ist, geht daraus hervor, daß 20 Pflanzen hinreichend sind, eine ganze Familie zu versorgen. — Die Zubereitung als Gemüse ist dem gewöhnlichen Spinat gleich.

§. 223.

Der Portulac. Burzelkraut. Portulaca oleracea. L.

Eine jährige, aus Südamerika und anderen südlichen Ländern abstammende Pflanze, die nicht allein ihren Platz in der Abtheilung der spinatartigen Pflanzen findet, sondern auch als Küchen- und Salatkraut bekannt ist und gleichwohl in dieser Eigenschaft verwendet wird.

Charakter. Die Pflanze hat runde, glatte, röthliche oder gelbliche, auf der Erde liegende, 12 bis 15 Zoll lange Stengel, die sich in mehrere kleinere Aeste verzweigen. Die Blätter sind ungestielt, keilförmig und fleischig. Die gelblichen Blüthen stiellos und sitzen einzeln und büschelweis in

Digitized by Google

den Blattwinkeln. — Sorten und Werth derselben. Man unterscheidet 2 Varietäten: 1) Den grünen Portulac, Portulaca oleracea, und 2) den gelben Portulac, Portulaca sativa. Obgleich der letztere im Allgemeinen für besser gehalten wird, weil er größere Blätter als der erstere trägt, und besonders als spinatartige Pflanze geschätzter ist: so ist doch auch nicht zu läugnen, daß er bei längerer Kultur in die erste Varietät zurückgeht.

Boden und Lage. Der Portulac gedeiht nur in einem sehr nahrhaften, lockeren, warmen Boden und in einer warmen Lage vollkommen.

Kultur. Um ihn früh zu haben, werden die Sorten in Menge auf ein warmes Mistbeet gesäet und die Pflanzen im April und Mai, wenn keine Nachtfröste — gegen die der Portulac sehr empfindlich ist — mehr zu fürchten sind, an einem warm liegenden und geschützten Ort 10 bis 12 Zoll von einander ausgepflanzt. Im April und Mai säet man ihn bei gleicher Lage ins Freie, weder zu dick noch zu tief, am besten obenauf, und zieht die sehr feinen Saamen mit der Harke nur einige Mal durch. Bei warmer und trockener Witterung muß er öfters begossen und von Unkraut rein gehalten werden. — Um stets eine Nachfolge von jungem Portulac zu haben, muß man ihn vom Mai bis August alle 14 Tage säen. Stehen die gesäeten Pflanzen zu dicht, müs-

Digitized by Google

sen dieselben verzogen und die so erhaltenen an ein eigenes Beet versetzt werden.

Bis auf den Mangold, Beta Cicla L., der der Benutzung seiner Blätter wegen gleichwohl zu den spinatartigen Pflanzen gehört, der aber nur in sehr wenigen Fällen in Absicht darauf angebaut wird, sind vorgenannte Arten dieses Abschnittes diejenigen, die vor noch einigen anderen hierher zu rechnenden, in gleicher Nutzanwendung, jedoch auch nur sehr selten kultivirten Pflanzen, den Vorzug verdienen.

Die specielle Kultur des Mangold anlangend, ist dieselbe ganz der des unter §. 214. beschriebenen Rippenmangolds gleich; daher sie hier zu übergehen.

Vierte Abtheilung.

Neunter Abschnitt.

Salat-Pflanzen.

Zu den Pflanzen, die man im gewöhnlichen Sprachgebrauch Salate oder Salat-Gewächse nennt, gehört nicht allein die wirkliche Gattung Salat, Lactuca L., sondern eine Menge andere Geschlechter und Arten, die zu demselben Zweck angebaut und auf die verschiedensten Weisen kultivirt werden, sind gleichfalls hierher zu rechnen. In dieser Beziehung ist es daher auch nicht gut möglich, einen allgemeinen Charac-

Digitized by Google

ter oder etwas dem Aehnliches festzustellen, was sämmtliche Pflanzen dieser Familie genau bezeichnete. Nur so viel läßt sich davon mit Bestimmtheit sagen, daß die hier zu verstehenden Salate, sie mögen heißen wie sie wollen, bis auf eine einzige Art, sämmtlich roh zubereitet gegessen werden, und mehr zur Annehmlichkeit des Genusses als zur wirklichen Ernährung dienen; daher ihr Anbau auch nur als Sache des Luxus zu betrachten ist.

§. 224.

Eintheilung des gemeinen Salats. Lactuca sativa L.

Von allen Gattungen der Salat-Gewächse machen unbedingt die des wirklichen Salats, Lactuca, bei weitem den größten Theil aus, und hat man sich in Hinsicht auf die große Ausartung, die er durch die langjährige Kultur erlitten hat, auf verschiedene Weise Mühe gegeben, ihn zu classificiren, wobei man theils die Farbe des Saamens, die Farbe der Blätter, die Form oder Bildung der Pflanze, die Zeit, in welcher die eine oder die andere Sorte zeitigt, und die Größe der Köpfe gewisser Sorten zum Grunde gelegt hat.

Nach der Farbe des Saamens zerfällt er 1) in Salat mit weißem und 2) in Salat mit schwarzem Saamen.

Nach der Farbe der Blätter 1) in grünen, 2) in gelben, 3) in rothen, 4) in roth gefleckten Salat.

Digitized by Google

Nach der Form oder Bildung der Pflanze 1) in Kopfsalat a. mit krausen, b. mit glatten Blättern; 2) in Bind- oder römischen Salat; 3) in Stech- oder Schnittsalat.

Nach der Zeit der Aussaat oder nach der Zeit, in welcher die eine oder die andere Sorte zeitigt, theilt man ihn 1) in Früh- oder Frühlingssalat, 2) in Sommersalat und 3) in Wintersalat.

Nach der Größe der Köpfe gewisser Sorten unterscheidet man 1) Kopfsalat mit kleinen, 2) Kopfsalat mit mittleren, 3) Kopfsalat mit großen, 4) Kopfsalat mit ganz großen Köpfen.

Beinahe aus allen diesen Eintheilungsmethoden geht, wie wir später Gelegenheit haben werden zu bemerken, weniger die Richtigkeit dabei zum Grunde gelegter permanenter Eigenschaften der Pflanzen und sich unter jeder Bedingung gleich bleibender Bildungs-Erscheinungen bei gewissen Sorten hervor, als vielmehr nur eine gewisse Willkühr oder Versuch eine Eintheilung gründen zu wollen.

Und wenn einerseits auch die erste Eintheilung des Salats mit weißem und schwarzem Saamen in botanischer Beziehung als positiv richtig angenommen werden muß (wenn nämlich auch hierin kein Wechsel stattfindet), ist in gärtnerischer Hinsicht insofern doch kein System darauf zu gründen, als dadurch weder die Form, noch sonst ein bestimmter Character der verschie-

Digitized by Google

denen sich sonst nahe stehenden Sorten festgestellt werden würde. Im Gegentheil würde eine Eintheilung, die allein auf den Grund der Farbe des Saamens basirt ist, die Zusammenstellung verwandter Sorten in Bezug auf gleiche Bildung so sehr erschweren und zerstückeln, daß dadurch dieser bereits schon sehr obscure Gegenstand noch um Vieles verwickelter und undeutlicher werden würde. Da es nun aber bei jeder Eintheilung vorzugsweise darauf ankömmt, das Verwandte, sei es in dieser oder jener Beziehung, nach gewissen übereinstimmenden Kennzeichen, Merkmalen und sich unter gegebenen Bedingungen gleich bleibenden Eigenschaften auf das Einfachste an einander zu reihen, um sich dadurch auf die deutlichste Weise verständlich zu machen: so glaube ich das Verlangte, wenn auch nicht zu erreichen, demselben aber doch nahe zu kommen, wenn ich die Eintheilung nach einer jener Zusammenstellungen und nach dem jetzigen Stande der in Kultur genommenen Sorten des Gartensalats modificirt, unter folgende Form bringe.

1. Abtheilung. Gemeiner Salat. Gartensalat. Kopfsalat. Lactuca sativa. L.
   1. Unterabtheilung. Früher oder Frühlings-Kopfsalat.
   2. Unterabth. Sommer-Kopfsalat.
   3. Unterabth. Winter-Kopfsalat.

   Sämmtliche zu diesen 3 Unterabtheilungen

Digitized by Google

gehörende Sorten sind nur durch langjährige Kultur entstanden und durch dieselbe das geworden, wozu sie der Benennung nach gebraucht werden; specifisch sind sie in Nichts unterschieden, weshalb ich mich zur Annahme der de Candolle'schen Classificirung auch nicht wohl entschließen kann, vielmehr der weit älteren, nach meiner Ueberzeugung aber richtigen Eintheilung des Lamark unbedingt beipflichte. — De Candolle in seinem Prodromus systematis naturalis etc. Paris 1838. Pars VII. pag. 138. führt folgende Abarten des Salats als distinkt verschiedene Arten an, die ich vergleichend mit den Benennungen anderer Autoren hierher setze.

Lactuca crispa de Cand. ist gleich dem L. sativa crispa L. sp. pl. 1118. oder dem Laitue frisée des Lamark. Encycl. Meth. Tom. 3. pag. 403 und 405., als zweite Varietät des L. sativa L.

Lactuca capitata de Cand. ist gleich L. sativa capitata Bauh. und L. sativa capitata Rosier Dict. agr. oder dem Laitue pommée Lam. Encycl. Tom. 3. pag. 403. als erste Varietät des L. sativa L.

Lactuca sativa de Cand. ist gleich dem L. Romana longa dulcis J. Bauh. oder dem L. sativa longifolia oder Laitue romaine, Chicon. Lam. Enc. Tom. 3. pag. 403. als dritte Varietät des Lactuca sativa L.

Digitized by Google

2. Abtheilung. Bind- oder römischer Salat, auch Sommer-Endivien*) genannt. Lactuca sativa longifolia.
   1. Unterabtheilung. Früher Bind- oder römischer Salat.
   2. Unterabth. Später Bind- oder römischer Salat.
3. Abtheilung. Spargelsalat. Lactuca augustana (ganzblättriger Salat). Allion Fl. Ped. Tom. I. 214. et Tom. II. Tab. LXII. f. 1.

Die beiden ersten Abtheilungen enthalten eine große Menge Spielarten, die, mehr oder minder Werth besitzend, den Fleiß und die Geschicklichkeit des Gärtners vollkommen in Anspruch nehmen, um ununterbrochen guten Kopf- und Bindsalat zu liefern. — Die dritte Abtheilung dagegen steht bis jetzt in einer einzigen Art allein da, ist, so viel ich weiß, von mir zuerst angenommen, und wird nicht wie jene der Blätter, sondern der Stengel wegen angebaut.

---

*) Die Benennung Sommer-Endivien kömmt diesem Salat nur in Bezug auf die Aehnlichkeit der Blätter, die einige Sorten davon mit dem wirklichen Endivien gemein haben, zu, sonst in keiner anderen Beziehung: denn abgesehen von den Gattungsverschiedenheiten beider Geschlechter, blühen alle Lactuca-Arten gelb oder gelblich, und alle Arten Endivien (Cichorium) blau oder blümlich.

Digitized by Google

§. 225.

1. Abtheilung. Gemeiner Salat. Gartensalat. Kopfsalat. Lactuca sativa capitata.

Von den vielen und mannigfaltigen Varietäten des Salats ist der Kopfsalat derjenige, der beinahe ohne Ausnahme überall den größten Werth hat und allen übrigen Sorten vorgezogen wird. Er ist insofern sowohl als Repräsentant der ganzen Familie zu betrachten, als er nicht nur die Mutterpflanze aller übrigen wahren Gartensalate mit Ausnahme des L. augustana ist, sondern weil die übrigen zu dieser Familie gehörenden Gewächse nach ihm auch die Benennung „Salat" führen.

Das Vaterland des gemeinen Salats ist unbekannt; nichts desto weniger halten einige Schriftsteller Asien für dasselbe. Loudon, in seiner Encyclopädie pag. 836. sagt in Bezug auf seine Abstammung: Einige Schriftsteller halten den Lactuca virosa L. für die Mutterpflanze des gemeinen Salats. Bezüglich der Varietäten desselben, fügt er weiter unten hinzu, müssen, dem Namen nach zu urtheilen, viele von den griechischen Inseln und der Levante zu uns gekommen sein.

Character. Die Pflanze ist einjährig und führt in allen ihren Theilen einen milchigen Saft. Aus der Wurzel entwickeln sich eine Menge abgerundete, mehr oder minder glatte oder krause Blätter, die die Eigenschaft besitzen, sich nach der Mitte der Pflanze hin zu wölben, sich zusammen

Digitized by Google

zu drängen und so einen Kopf zu bilden. Aus der Mitte dieses Kopfes erhebt sich späterhin ein 2 bis 3 Fuß hoher, oben ästiger Stengel mit herzförmigen, diesen umfassenden Blättern. Die gelben Blumen entwickeln sich an den Spitzen der Zweige und tragen entweder weiße oder schwarze Saamen.

Allgemeine Eigenschaften eines guten Kopfsalats. Von einem guten Kopfsalat verlangt man, daß er der Art nach möglichst große und fest geschlossene Köpfe bildet, die dauerhaft d. h. bei warmer Witterung nicht leicht in Saamen schießen, mürbe und wohlschmeckend sind. Der Farbe nach ist der gelbe Kopfsalat jedem anderen vorzuziehen.

1. Abtheilung. 1. Unterabtheilung. Früh- oder Frühlings-Kopfsalat. Besitzt außer den allgemeinen Eigenschaften des Salats die, daß er sich vorzugsweise nur zur Frühkultur eignet. Später gepflanzt geht er leicht durch und steht alsdann dem Sommersalat nach. Er trägt zwar nur kleine, aber sich bald schließende und feste Köpfe.

Sorten. Die gangbarsten und besten Sorten des Frühsalats sind: 1) Früher gelber Prinzen-Kopfsalat. 2) Kleiner Montré- oder früher gelber Stein-Kopfsalat. 3) Früher grüner Stein-Kopfsalat. 4) Früher holländischer Kopfsalat. (Bruine Geel.) 5) Dauphinée-Kopfsalat. ꝛc. In Frankreich, wo die Salatkultur in einem weit

Digitized by Google

größeren Umfange als bei uns betrieben wird, kennt man noch eine Menge andere dieser Abtheilung angehörende Sorten.

Boden und Lage. Als ungenügsame Pflanze erfordert der Frühsalat ebensowohl als alle übrigen Sorten einen sehr reichhaltigen, mürben, lockeren und warmen Boden, in warmer und geschützter Lage.

Kultur. Die erste Aussaat findet in der Regel im Februar auf ein warmes Mistbeet, die zweite im März auf eine warm liegende Mauerrabatte statt. Wenn die jungen Pflanzen 4 bis 6 Blätter gemacht haben, werden sie, ohne die lange Pfahlwurzel zu beschädigen, herausgenommen, und mittelst eines Pflanzholzes auf ein wohl zubereitetes, möglichst warm und geschützt liegendes Beet, am vortheilhaftesten vor einer Mauer, Wand oder Hecke gepflanzt, wobei man ihnen nach der Größe ihrer künftigen Köpfe einen Abstand von 9 bis 12 Zoll ins Gevierte giebt. Erfordert es die Beschaffenheit des Erdreichs und der Luft, so werden sie angegossen, sonst aber nicht. — Treten nach der Pflanzung vielleicht noch Nachtfröste ein, die den jungen, auf dem Mistbeet erzogenen Pflanzen gefährlich werden können, so thut man wohl, dieselben des Abends leicht zu bedecken, die Decke aber des Morgens wieder abzunehmen. In der Folge werden die Pflanzen rein gehalten, behackt und bei warmer Witterung im April und Mai auch wohl

Digitized by Google

mit der Brause gegossen, wodurch die Köpfe an Größe und Wohlgeschmack gewinnen. — Zwischen den Linien legt man Radiessaamen in Saamenlöcher, und von der Aussaat im Freien pflanzt man im Mai zwischen frühen Blumen-, Wirsing-, Weißkohl und Kohlrabi ꝛc.

1. Abtheilung. 2. Unterabtheilung. Sommer-Kopfsalat. Hierher gehören nicht nur die meisten, sondern auch die besten Arten mit den größten Köpfen. Den Namen Sommer-Salat führt er im Gegensatz des Winter-Kopfsalats, weil er mit wenigen Ausnahmen zu zarter Constitution ist, um ohne längere Gewöhnung wie diese zur Winterpflanzung gebraucht zu werden.

Sorten. Eine Menge Sommer-Kopfsalate führen ihre Benennung von dem Orte oder Lande, wo sie vorzugsweise gebaut werden, und ist es daher nicht selten der Fall, daß eine und dieselbe Sorte, in verschiedenen Gegenden gebaut, verschiedene Namen führt, was dem Scheine nach die Anzahl nicht nur bedeutend vergrößert, sondern auch zu mehreren Irrthümern Veranlassung geben kann. Die besten und bekanntesten sind: 1) Großer gelber Berliner Kopfsalat. 2) Großer gelber holländischer Kopfsalat. 3) Großer gelber asiatischer Kopfsalat. 4) Perpignaner Kopfsalat. 5) Großer gelber Mogul-Kopfsalat. 6) Großer gelber Prahl-Kopfsalat. 7) Prinzen-Kopfsalat. 8) Großer Forellen-Kopfsalat mit schwarzem Saamen. 9) Königs-Kopfsalat u. m. a.

Digitized by Google

Boden und Lage. Wenn die Sommer-Kopfsalate im Allgemeinen auch denselben Boden und dieselbe Lage verlangen, besonders was den Bodenreichthum und dessen Bearbeitung anbetrifft, so ist es doch auch gewiß, daß in specieller Beziehung darauf die eine Sorte diesen, die andere jenen Boden und Behandlung vorzieht, was dem aufmerksamen Gärtner aber leicht werden wird, bald zu erkennen und so den Pflanzen das Bessere zu gewähren. Nichts desto weniger läßt sich im Allgemeinen jedoch annehmen, daß der Sommersalat mehr in einem kühlen Boden und Lage gedeiht, als in einem trockenen und warmen.

Kultur. Um während des ganzen Sommers guten Kopfsalat zu haben, muß man vom April bis Juli alle 14 Tage eine Aussaat, deren Größe von dem Bedarf abhängt, machen; mit Ausnahme der ersten oder vielleicht zweiten, aber nicht wie beim Frühlings-Salat vor einer Südmauer oder dieser ähnlichen Lage, sondern vielmehr in einer kühlen, etwas niedrigen Exposition, weil sonst die Pflanzen, besonders wenn sie etwas dicht stehen, in die Höhe geilen und schlechte oder gar keine Köpfe bilden. Auch zwischen anderen Gemüsen, als: Bollen, Mohrrüben, Spinat ꝛc., dünn ausgesäet, erzieht man gleichwohl gute Saamenpflanzen. Nachdem sie die nöthige Stärke erlangt haben, werden sie ausgepflanzt, sei es auf eigne Beete oder zwischen andere Pflanzen, z. B. zwischen Kohl-

Digitized by Google

Sellerie, an den Rändern von Gurken- und Melonenbeeten, oder zwischen Artischocken und Cardy, kurz überall da, wo sie Raum genug zur eignen vollkommenen Bildung ohne Nachtheil der Nachbarpflanzen finden, und wo der Zustand des Bodens diesen Bedingungen entspricht, d. h. wo er die zur Bildung des Salats nöthige Nährungsfähigkeit und die, wie zuvor bemerkte, nöthige Tiefe und Kühle besitzt. Denn in hohem Boden und warmen Positionen wird der Salat in der Mitte des Sommers nie gute, feste und dauernde Köpfe machen, selbst dann nicht, wenn man ihn auch wirklich täglich hinreichend mit Wasser versieht. Zu den Sorten, welche in den heißen Sommertagen besonders dauernde und gute Köpfe geben, gehören vorzugsweise No. 1. 2. und 4. — Die Entfernung, welche der Sommer-Kopfsalat unter sich erfordert, darf bei den meisten Sorten nicht unter 18 Zoll betragen; denn steht er so dicht zusammen, daß die Blätter sich nicht nach Willkühr ausbreiten können, wird selten etwas Gescheutes aus ihm. — Später als im Juli darf man die verschiedenen Sommer-Kopfsalate nicht säen, wenn man mit Gewißheit fest geschlossene Köpfe zu ernten beabsichtigt. Im Verlauf des Sommers bedarf der Salat außer reichlicher Bewässerung und Reinhaltung des Bodens in seiner Umgebung weiter keiner Pflege.

1. Abtheilung. 3. Unterabtheilung. Winter-Kopfsalat. Das Abweichende des

Digitized by Google

Winter-Kopfsalats von dem Frühlings- und Sommer-Kopfsalat beruht zwar nicht auf botanischen Unterschieden, sondern allein darin ist er von jenem verschieden, daß er dauerhafter, weniger empfindlich gegen die Kälte ist, und sich leicht schließt. In dieser Beziehung ist es daher gewiß nicht gleichgültig, wie einige Schriftsteller behaupten, welche Sorte man dazu verwendet, insofern man sie nicht durch mehrjährige Kultur erst dazu gewöhnt hat. — Eben so unrichtig ist es andrerseits, den Winter-Kopfsalat mit dem Linnéischen Namen Lactuca perennis belegen zu wollen; dieß ist eine ganz andere Pflanze, der Wintersalat aber wie gesagt nichts weiter als ein durch mehrjährige Kultur in seinem Naturell verändertes Product des Lactuca sativa.

Sorten und Werth derselben. Die als am dauerhaftesten anerkannten Sorten sind: 1) Der Schweden-Kopfsalat. 2) Der braune holländische Kopfsalat. 3) Der gelbe holländische Kopfsalat. 4) Der Kapuziner-Kopfsalat. 5) Der Passions-Kopfsalat. 6) Der Forellen-Kopfsalat mit schwarzem Saamen ꝛc. Bezüglich des Werthes oder der dem Kopfsalate beigelegten guten Eigenschaften, stehen sämmtliche Winter-Kopfsalatarten den Frühlings- und Sommer-Kopfsalaten bei weitem nach, was eine natürliche Folge der Jahreszeit ist, innerhalb welcher sie zu Köpfen erwachsen. — Die Alten hielten schwarzsaamige Arten für die tauglichsten zur Winterkultur. (?)

Digitized by Google

Boden und Lage. Der Winter-Kopfsalat erfordert zu seinem Gedeihen zwar auch einen nahrhaften Boden, jedoch nicht in dem Grade wie der Sommer-Kopfsalat, und kann man ihn deshalb, ohne frisch gedüngt zu haben, gleichwohl auf Stellen pflanzen, die bereits im letzten Sommer Bollen, Mohrrüben, Spinat ꝛc. getragen haben, wenn dieselben anders nur den Anforderungen entsprechen, die der Winter-Salat an den Boden macht, d. h. derselbe muß mehr leichter oder vielmehr warmer Beschaffenheit sein, jedoch nicht gerade die wärmste Lage haben, die dem Salat bei schnell abwechselnder Temperatur und Witterung mehr schadet als nützt. Er verlangt zwar Schutz gegen Norden, Nordost und Osten, allein doch auch nicht die Sonne vom Morgen bis am Abend. Diese ist es ganz besonders, die ihm bei raschem Temperaturwechsel den größten Schaden zufügt. Am vortheilhaftesten für den Wintersalat ist daher unbedingt die Lage, in der ihn die Sonne nur von ungefähr 11 Uhr Mittags trifft. Um diese Zeit ist die Lufttemperatur bereits schon um etwas gestiegen, das Aufthauen des gefrorenen Salats geschieht nicht mehr plötzlich, und er leidet bei sonst verheerenden Blachfrösten alsdann weniger.

Kultur. Die Aussaat fällt zwischen der dritten Woche des August bis in die zweite des September. Die erste Saatzeit ist zwar die gewöhnlichste, allein nicht selten geschieht es, daß,

Digitized by Google

wenn sich die Pflanzen dieser Periode überwachsen, was bei einem guten Herbste beinahe immer der Fall ist, sie für die Ueberwinterung zu üppig werden, um die Kälte ohne Schaden zu ertragen. Um deshalb sicher zu gehen und in diesem Falle keinen Mangel an Pflanzen zu leiden, säet man um die Mitte des September lieber noch einmal. — Die im August ausgesäeten Saamen werden ihre Brauchbarkeit als Pflanzen zum Versetzen Ende Septembers, jene im September ausgesäeten Mitte Octobers erlangt haben. Zu groß dürfen die Pflanzen nicht sein, eher etwas klein, weil sie in diesem Falle besser anwachsen und so der Kälte eher widerstehen. In dieser Hinsicht ist es deshalb auch wesentlich erforderlich, ihnen die lange Pfahlwurzel nicht zu verkürzen, vielmehr muß man darauf bedacht sein, diese in ihrer ganzen Länge zu erhalten und mittelst des Pflanzholzes unversehrt und gerade in die Erde zu bringen. — Die Pflanzbeete dürfen bei einer der vorerwähnten gleichen Lage nicht zu locker gegraben sein, oder müssen, wenn sie es sind, nach dem Harken mit dem Tretbrette angetreten oder mit der Schippe festgeschlagen werden: eine Operation, die sich aus dem Grunde nöthig macht, weil der Winterfrost sonst die jungen Pflanzen aus der lockeren Erde zieht und mit den Wurzeln bloßlegt. Die Entfernung der Pflanzen von einander darf nicht unter 10 bis 12 Zoll betragen, damit sie, ohne sich zu berüh-

Digitized by Google

ren, Platz genug haben, sich nach allen Seiten hin auszubreiten.

Glaubt man nun auf diese Weise alles Mögliche zur Sicherstellung des Salats gegen die Widerwärtigkeiten des Winters gethan zu haben, ist es dessenungeachtet zuweilen doch noch der Fall, daß die Pflanzen ein Raub ungünstiger Witterung, besonders schnell auf einander folgender Nässe und Kälte, noch mehr aber anhaltender Blachfröste werden. Um daher auch diesen Uebelständen möglichst entgegen zu wirken, habe ich es stets für gut gefunden, den Salat vor Eintritt des Winters leicht zu decken, ähnlich wie ich es beim Winterkohl angeführt habe; nur da der Salat noch zarter ist als dieser, gebrauche ich hier die Vorsicht mehr, das Beet zuvor flach mit Erbsreisern zu belegen und darüber erst langen Pferdemist zu decken, den ich, so oft die Witterung anhaltend gelind und der Boden frei von Schnee ist, abnehme. Durch Anwendung der Reiser erhalten sich die Pflanzen luftig und sind der Fäulniß weniger unterworfen; durch die Mistdecke aber begegne ich den schädlichen Einwirkungen schnell wechselnder Witterungsveränderungen und des Blachfrostes; dabei erhalten sich die Pflanzen in der Regel nicht nur gut und gesund, sondern ich ernte, wenn die Frühlingswitterung nur einigermaßen günstig ist, im Mai bereits auch schon guten Kopfsalat. — Um jedoch für den schlimmsten Fall auch einige Pflanzen zum

Digitized by Google

Ausbessern im Frühjahr vorräthig zu haben, lasse ich deren mehrere auf dem Saamenbeete stehen, die, wenn ich sie nicht zu diesem Zwecke verbrauche und vorsichtig behandle, gleichfalls gute Köpfe geben.

Bevor ich die Abtheilung des Kopfsalats schließe, muß ich hier noch eines Salats gedenken, der hin und wieder nicht nur selbst eine Abtheilung bildet, sondern sogar für eine eigene Abart gehalten wird, der aber eben so wenig das Eine verdient als das Andere ist. Dies ist der sogenannte Stech-, Schnitt- oder Streusalat, gemeinhin bei uns Latsche (wahrscheinlich von dem französischen laitue oder dem englischen lattuce, Salat) genannt. Der Schnittsalat ist jedoch weiter nichts, als ein durch eigenthümliche Behandlung — durch Dicksäen nämlich — erzeugter gewöhnlicher Salat, der in seiner frühesten Entwicklung, ohne Köpfe gemacht zu haben, die er in Folge seines Dichtstehens auch nie machen kann, benutzt wird. Ungeachtet man also aus jeder beliebigen Art Kopfsalat Schnittsalat erziehen kann, nimmt man gewöhnlich doch nur den schlechtesten Saamen dazu, d. h. solchen, der, ohne zuvor gute Köpfe geschlossen zu haben, in den Saamenstengel übergeht, mithin zur Kopfsalat-Erzeugung untauglich ist.

Die Aussaat des Stech- oder Schnittsalats geschieht weniger im Garten als früh auf Mistbeete und in Treibhäusern. Geschieht das Erstere

Digitized by Google

aber doch, so wird der Saame gleichfalls früh im Frühjahr auf warm liegende Rabatten ausgestreuet, wo er in 4 Zoll von einander entfernten Reihen sehr dicht gesäet und, wenn er das zweite Paar Blätter gemacht hat, wie die Kresse abgeschnitten und auch wie diese verspeist wird.

§. 226.

2. Abtheilung. Bind- oder römischer Salat, auch Sommer-Endivien genannt. Lactuca sativa longifolia.*)

Die Aehnlichkeit zwischen dem Bind- oder römischen Salat und dem wahren Endivien, Cichorium Endivia L., ist nicht nur die Veranlassung gewesen, ihn, da er allein zur Sommerkultur gebraucht wird, Sommer-Endivien zu nennen, im Gegensatz von jenem des Winter-Endiviens, der vorzugsweise zum Herbst- und Wintergebrauch angebaut wird; sondern diese Aehnlichkeit zwischen beiden Pflanzen hat gleichzeitig auch noch zu mancher Namenverwechslung beigetragen, und selten wird er für das genommen, was er wirklich ist, nämlich für eine bloße Abart des wirklichen Salats.

Der Bindsalat ist eine Pflanze, die sich von der des Kopfsalats dadurch unterscheidet, daß sie

*) Im Englischen heißt dieser Salat Cos-Lattuce. — Cos soll die Insel gleichen Namens bedeuten.

Digitized by Google

in ihrem natürlichen Zustande nicht wie dieser Köpfe macht, sondern die, um sie wie jenen zu genießen, zuvor gebleicht und deshalb zusammengebunden werden muß, daher Bindsalat genannt. In Frankreich und England wird derselbe viel und in mannigfaltigen Sorten angebaut, und ist besonders in ersterem Lande eine allgemein beliebte Speise. — Die Eigenschaft, daß man bei seiner Gebrauchsanwendung auf keine fest geschlossenen Köpfe Rücksicht zu nehmen braucht, da er nur im künstlich gebleichten Zustande verwendet wird, giebt ihm dadurch insofern einen noch größeren Werth, als er in dieser Beziehung für manche Fälle wohl als Stellvertreter des Kopfsalats zu gebrauchen ist.

Character. Den generischen Character hat der Bindsalat mit dem Kopfsalat gemein. — Seine Wurzelblätter, als die genießbaren Theile der Pflanze, sind lang, am Rande gezähnt oder eingekerbt, an der Basis schmäler als an dem oberen etwas bauchigen Theile. Sie wachsen nicht wie zum Theil beim Kopfsalat horizontal, sondern alle senkrecht in die Höhe, ohne sich jedoch so nahe an einander zu legen, daß daraus ein geschlossener Kopf entstände. — Der Saame ist der Sorte nach weiß oder schwarz.

Da sich die in beiden Unterabtheilungen des Bindsalats stehenden Sorten in Hinsicht ihrer Kultur und in ihrem übrigen Verhalten zu einander ziemlich gleich sind, glaube ich sie der Kürze

Digitized by Google

wegen und unbeschadet der Deutlichkeit auch beide zugleich abhandeln zu können.

2. Abtheilung. 1. Unterabtheilung. Früher Bind- oder römischer Salat. 2. Unterabtheilung. Später Bind- oder römischer Salat. Das Unterscheidende der Sorten beider Unterabtheilungen liegt allein in der frühen oder späten Zeitigung der einen oder der andern: eine Eigenschaft, die wie beim Kopfsalat durch Gewöhnung hervorgerufen und fortgepflanzt ist. In jeder anderen Beziehung sind sich die Sorten gleich.

Sorten beider Abtheilungen: a. des frühen Bindsalats. 1) Der frühe grüne Bindsalat. 2) Der gestreifte, bunte, Forellen- oder Schlesische Bindsalat. 3) Der graue Bindsalat. b. Des späten Bindsalats. 1) Der rothe Bindsalat. 2) Der Alphonge-Bindsalat mit weißem Saamen. 3) Der grüne Winter-Bindsalat. 4) Der blonde Bindsalat. 5) Grüner Gemüsgarten-Bindsalat.*)

Abgesehen von einer weit größeren Anzahl Sorten des Bindsalats, scheint es mir insofern unnütz, deren mehrere namhaft zu machen, als die hier genannten nicht allein anerkannt gut, sondern auch hinreichend sind, jeden Bedarf zu decken.

---

*) Das Saamenverzeichniß von J. G. Booth in Hamburg zählt unter 11 Sorten Bindsalat manche Namen, die hier nicht vorkommen, also wohl anderen Sorten angehören können.

Digitized by Google

Boden und Lage der Sorten beider Unterabtheilungen. Der Bindsalat verlangt zwar im Allgemeinen denselben Boden und dieselbe Lage wie der Frühlings- und Sommer-Kopfsalat, weicht in einzelnen Arten jedoch auch davon ab, indem die eine Sorte diesen Boden, die andere jenen verlangt, die eine Sorte diese, die andere jene Behandlung liebt, was zwar auch beim Kopfsalat der Fall ist, jedoch weniger als bei dem Bindsalat. Wo daher diese Ausnahmen stattfinden, werde ich sie bei Angabe der speciellen Kultur bemerken.

Allgemeine Kultur des frühen und späten Bindsalats. Die Aussaat der frühen Sorten geschieht zuerst Ausgangs Februar und Anfangs März auf ein Mistbeet (nur in einzelnen Fällen auch wohl im Herbst), von da ab bis April auf eine warme Mauerrabatte und für die späten Sorten vom April bis Juli alle 14 Tage an einem kühlen Ort des Gartens. Die Pflanzen werden, wenn sie kräftig genug sind, auf die für sie gut zubereiteten Beete oder wie der Kopfsalat zwischen andere Gemüse, in Abständen von 12 bis 16 Zoll von diesen und unter sich gepflanzt, später gereinigt, behackt und bei trockener Witterung stark begossen; mit einem Worte, sie genießen im Allgemeinen ganz dieselbe Behandlung wie dieser.

Specielle Behandlung beider Sorten des Bindsalats. Diese ist von der des

Digitized by Google

Kopfsalats in mancher Hinsicht verschieden. Was zuvörderst a) die Sorten des frühen Bindsalats anbelangt, so ist No. 1., der frühe grüne Bindsalat, wenn er im October gesäet und früh im folgenden Frühjahr unter Glocken gepflanzt wird, Ausgangs April und Anfangs Mai schon zu gebrauchen. — No. 2., der gestreifte oder Forellen-Bindsalat, eignet sich am besten aufs Mistbeet gesäet und später ins Freie gepflanzt. Bei späteren Aussaaten im Freien geht er gern in Saamen. Er ist wohl eine etwas zarte, aber vortreffliche Sorte. — No. 3., der graue Bindsalat, ist gleichfalls eine frühe, sehr geschätzte, in Bezug auf den Boden aber eine etwas eigensinnige Sorte. Von b) dem späten Bindsalat ist für No. 1., der rothe Bindsalat, zu bemerken, daß er bei viel Feuchtigkeit bald leidet, daher muß man ihn mehr in hohen als niedrigen Positionen pflanzen und wenn er in der Zeit, wo er bereits gebunden ist, jener bedarf, nur an der Wurzel begießen. Er ist zart und wohlschmekkend. — No. 2., der Alphonge mit weißem Saamen, ist eine der besten Sorten, die aber gern fault und leicht in die Höhe geht; durch sorgfältige Behandlung läßt sich viel dagegen thun. — No. 3., der grüne Winter-Bindsalat, ist eine dauerhafte Sorte, die dem ungünstigsten Wetter, der spätesten Kultur Trotz bietet. — No. 4., der blonde Bindsalat, ist eine vorzügliche Sorte, die aber wie No. 2. leicht in den Saamenstem-

Digitized by Google

gel geht und gegen die Feuchtigkeit gleichwohl sehr empfindlich ist. — No. 5., der grüne Gemüsgarten-Bindsalat, ist eine harte, dauerhafte Art, die deshalb früh und weil sie dabei gut ist, auch sehr häufig angebaut wird. Selbst an den Boden macht der grüne Bindsalat wenig Anforderung.

Nachdem nun die eine oder die andere Sorte diesen Vorschriften nach behandelt worden ist und die zu ihrer letzten Behandlung nöthige Stärke erlangt hat, die mit der vollkommenen Ausbildung der Blätter eintritt, so werden an einem trockenen und hellen Tage die Vorbereitungen zum Bleichen getroffen. Diese Operation besteht einfach darin, daß man die Blätter der Pflanze wie sie gewachsen sind zusammenfaßt und 3 bis 4 Zoll von oben mit einem Bande von Bast oder Stroh zusammenbindet, wodurch die inneren, von Natur schon zarteren Blätter noch zarter und nach Verlauf von ungefähr 10 bis 14 Tagen zum Verbrauch tauglich und gegessen werden können. — Im Zustande des Bleichens begriffen, ist der Bindsalat natürlich empfindlich gegen anhaltende Feuchtigkeit von oben; dieselbe dringt zwischen den Spitzen der Blätter, die nicht zu fest gebunden sein müssen, in das Herz und erzeugt Fäulniß; daher man, wenn in dieser Periode gegossen werden muß, das Wasser nicht über die Pflanzen, sondern nur an ihre Wurzeln schütten darf. Die Operation des Bindens

Digitized by Google

zur Beförderung des Bleichens ist zwar nur etwas rein Mechanisches, erfordert dessenungeachtet aber doch eine gewisse Fertigkeit oder vielmehr Kenntniß des Gegenstandes. Denn wird das Band zu fest angelegt, wachsen die Herzblätter seitlich durch und die Pflanze verliert ihren Werth; wird dagegen zu locker gebunden, so machen sich die Blätter nach oben Platz und wachsen früher, als die Pflanze fertig gebleicht ist, gleichfalls durch. Um daher sowohl das Eine als das Andere zu umgehen, muß das Band weder zu locker noch zu fest angelegt werden, was sich aber weniger beschreiben, als bei einiger Uebung selbst machen läßt. Jedenfalls ist es jedoch gut, die des Bleichens halber zusammengebundenen Pflanzen nach einigen Tagen durchzusehen und das Mangelhafte zu verbessern.

Von dem im Herbst übrig bleibenden gebleichten Bindsalat kann man die besseren Stauden einige Zeit lang aufbewahren, wenn man sie an einem luftigen Orte weitläuftig in nicht zu nassem Sande einschlägt.

§. 227.

3. Abtheilung. Spargelsalat. Lactuca Augustana. Allio. (Ganzblättriger Salat.)

Der ganzblättrige Salat ist eine erst seit kurzer Zeit bei uns in Kultur genommene Pflanze, der ich, da von ihr nur, gleichwie beim Spargel, der abgeschälte Hauptstengel und wie dieser

Digitized by Google

gekocht, mit Oel und Essig zubereitet, kalt gegessen wird, den Namen Spargelsalat beigelegt habe. — Die Pflanze wurde von Allioni in seiner Flora Pedemontana, wie ich schon weiter oben bemerkt habe, beschrieben und abgebildet. Derselbe fand sie im Thale von Augustana, Segusiana in Piemont und an sandigen Stellen am Fuße des St. Bernhard. Nach De Candolle wird sie auch um Erivan in Persien und in Ober-Aegypten angetroffen.

Character. Die Pflanze ist einjährig, hat eine spindelförmige Wurzel, aus der sich ein 4 bis 6 Fuß hoher, gerader, leicht gestreifter, glatter Stengel erhebt, der an seiner Spitze in kleine, rispenförmige Aeste getheilt ist. Die Blätter umfassen den Stengel, sind an der Basis pfeil-, oben lanzettförmig, glatt, von dunkelgrüner Farbe, wimperig-gezähnt und auf der Unterseite unbewaffnet. Die oberen sind kleiner und weniger gezähnt als die übrigen. Die Blüthen sind gelb und der Saame schmutzig-weiß. — Die Pflanze nähert sich im Ganzen zwar der Lactuca virosa, ist von dieser jedoch durch die nicht bewaffneten Blätter verschieden.

Außer der genannten Art giebt es bis jetzt noch weiter keine Abart. Der Werth und die Gebrauchsanwendung derselben besteht wie gesagt darin, daß der Stengel kurz zuvor, ehe er sich oberhalb in Aeste theilt, wie der Spargel zubereitet, einen wohlschmeckenden Salat liefert.

Digitized by Google

Boden und Lage. Beide sind den der übrigen Salatsorten gleich. Je üppiger die Pflanze erwächst, desto fleischiger und saftiger ist ihr Stengel.

Kultur. Auch diese hat der Spargelsalat mit den übrigen Sorten dieser Gattung gemein. Die erste Aussaat macht man im März auf ein Mistbeet, die späteren von 14 zu 14 Tagen im Freien. Die jungen Pflanzen werden bei erlangter Stärke auf Beete 12 bis 16 Zoll aus einander gesetzt, in der Folge gereinigt, gehackt und je nachdem der Boden hoch oder niedrig liegt, viel oder wenig begossen. — Die Stengel erhalten sich aufgezogen und im Keller oder in kalten Gewächshäusern eingeschlagen, längere Zeit gut und genießbar. *)

§. 228.

Die Endivie. Salat-Cichorie. Cichorium Endivia. L.

Eine einjährige, aus Nord-China und anderen Theilen von Asien abstammende Pflanze, die in verschiedenen Varietäten wie der gemeine Salat zubereitet, gegessen wird.

---

*) Die ersten Nachrichten über den Spargelsalat rühren von dem Geh. Rath Kerl her, welcher ihn vor 2 Jahren in Böhmen in Kultur genommen fand und von dort aus mit nach Berlin brachte. Der Verf.

Digitized by Google

Character. Die Wurzelblätter wie beim Bindsalat, mit dem sie die größte Aehnlichkeit hat, in großer Menge vorhanden, lang, buchtig, gezähnelt oder glatt. — Der Blüthenstengel erreicht eine Höhe von 2 bis 3 Fuß, theilt sich oben in mehrere Aeste, an deren Spitzen sich die blauen Blumen entwickeln.

Sorten. Die durch die Kultur entstandenen Varietäten theilt man in der Regel in krauss- und glattblättrige. — Die Eintheilung, welche Andrew Mathews im Jahre 1824 auf Grund sämmtlicher im Garten der Gartenbau-Gesellschaft zu London gemacht hat, beruht zwar auch nur auf der Blattform, ist jedoch in Bezug auf die Zusammenstellung der Arten die umfassendste und daher auch von mir hier angenommen. (S. Trans. of the Hort. Soc. of London. Vol. VI. pag. 133.)

Nach Mathews zerfallen die Varietäten der Endivie in 2 große Haupt-Abtheilungen, in batavische und krausblättrige.

Erste Haupt-Abtheilung. Batavische Endivien.

Hierunter sind alle Varietäten mit breiten und an den Spitzen gewöhnlich abgerundeten Blättern, deren Rand leicht geschlitzt oder gespalten, nicht aber gekraust ist, zu verstehen. Es sind die Scaroles der Franzosen. — Folgende Sorten gehören hierher:

1) Die breitblättrige batavische En-

Digitized by Google

divie. Synonyme: breitblättrige, doppelte gelbe oder gemeine gelbe Endivie der Holländer*). 2) Gekrauste batavische Endivie. Synon.: fein gekrauste, gekrauste gelbe Endivie der Holländer. 3) Kleine batavische Endivie. Synon.: kleine, kurze, runde Scarole. 4) Große batavische Endivie. Synonyme: große Scarole, Scarole der Holländer. 5) Salatblättrige batavische Endivie. Synon.: salatblättrige Scarole, blonde Scarole, weiße batavische, neue batavische Endivie.

Zweite Haupt-Abtheilung. Krausblättrige Endivien.

Unter krausblättrigen Endivien sind diejenigen zu verstehen, welche kleine, mehr oder weniger getheilte, sehr gekrauste Blätter, gewöhnlich ein sehr volles Herz haben. Die Franzosen nennen sie zum Unterschiede der vorigen Chicorées.

1) Die französische kleine, grüne, krausblättrige Endivie. Synon.: feine italienische, krausblättrige Endivie (Chicorée), Sommer-Endivie (Chicorée), feine krausblättrige Endivie. 2) Kleine grüne, krausblättrige Endivie. Synon.: grüne krausblättrige Endivie, krausblättrige Endivie (Chicorée), Endivie

*) Der Verfasser dieser Eintheilung setzt jeder Sorte eine ausführliche Beschreibung hinzu, die ich aber, um den Gegenstand nicht zu sehr in die Länge zu ziehen, weglasse; dahingegen aber die Synonyme mit anführe.

Digitized by Google

von Meaux (Chicorée), Cichorien-Endivie. 3) Große grüne, krausblättrige Endivie. Synon.: grüne krausblättrige Endivie, zerschnittene gelbe Winter-Endivie der Deutschen. 4) Italienische grüne, krausblättrige Endivie. Synon.: Endivie von Riccia. 5) Holländische grüne, krausblättrige Endivie. Synon.: große grüne, gekrauste Endivie der Holländer. 6) Lange grüne, italienische krausblättrige Endivie. Synon.: lange Endivie. 7) Weiße krausblättrige Endivie. Synon.: weiße Endivie, immer weiße Endivie (Chicorée), weiße Endivie (Chicorée).

Werth der Sorten. Obgleich sämmtliche Sorten gut und des Anbaues werth sind, giebt es doch einige darunter, die sich mehr zur Früh-, andere dagegen mehr zur Spätkultur eignen; oder aber die eine Sorte ist weichlicher und leichter der Fäulniß unterworfen als die andere ꝛc. In Bezug darauf eignet sich vorzugsweise zur Frühkultur die lange italienische krausblättrige Endivie, die kleine batavische und die weiße krausblättrige Endivie; zur Spätkultur die kleine grüne krausblättrige und die große grüne krausblättrige oder zerschnittene gelbe Winter-Endivie der Deutschen ꝛc. Die übrigen Sorten verdienen mehr zur Zwischenkultur verwendet zu werden.

Boden und Lage. Beides wie beim Salat angegeben.

Kultur. Im Allgemeinen gleichfalls wie

Digitized by Google

beim Salat, nur insofern von diesem verschieden, als man die verschiedenen Aussaaten weniger früh macht. Denn in diesem Falle geht die Endivie leicht durch und von 10 Pflanzen bleibt kaum eine zum Gebrauch übrig. Mit Bezug auf diese Eigenschaft der Endivie ist es daher auch nicht rathsam, selbst die frühen Sorten vor Mai auszusäen, dann nur noch immer in kleinen Quantitäten mit Rücksicht auf Erzielung starker und kräftiger Pflanzen des Saamenbeetes. — Die späteren Aussaaten der Haupternten fallen von Mitte Juni's bis Anfang August's, wovon die letzteren den Bedarf für den Winter geben.

Nachdem die Aussaaten zu verschiedenen Perioden innerhalb der genannten Zeit gemacht sind, werden die Pflanzen derselben auch zu verschiedenen Zeiten ausgepflanzt und bis dahin, wo sie zum Bleichen stark genug sind, ganz wie der gemeine und der Bindsalat behandelt, d. h. die Beete werden rein gehalten, die Erde aufgelockert und die Pflanzen bei trockener Witterung fleißig begossen, wodurch sie zum Gebrauch zarter und schmackhafter werden und der Bildung des Blüthenstengels weniger unterworfen sind. Haben sie sich nun vollkommen entwickelt und die Blätter die zum Bleichen erforderliche Größe erlangt, werden sie an einem trocknen Tage wie der Bindsalat zusammengebunden und um das Bleichen zu beschleunigen in hohem Boden auch wohl angehäufelt oder umgelegt und mit Erde bedeckt.

Digitized by Google

Auch kann die Endivie wie nach Art des Seekohls und Rhabarbers mit Blumentöpfen bedeckt und gebleicht werden; ein Mittel, welches besonders bei sehr feuchter Witterung Berücksichtigung verdient. Um sie nun endlich für den Winter aufzubewahren und zu benutzen werden die Pflanzen der letzten Aussaat zur Zeit, wo starkes Frost- oder anderes ihnen Nachtheil bringendes Wetter eintritt, an einem trockenen Tage mit der Wurzel herausgenommen, von allen schadhaften Blättern gereinigt und frostfrei und möglichst trocken von oben eingeschlagen. Je nachdem sie zum Gebrauch verlangt werden, werden sie zum Bleichen zusammengebunden; denn in diesem Zustande erhalten sie sich weniger lange gut, als locker, und muß man sie dessenungeachtet auch sehr oft nachsehen und reinigen.

§. 229.

Die Cichorie. Cichorium Intybus L.

Eine der Endivie sehr nahe verwandte Pflanze, die zwar schon im 5ten Abschnitte der 4ten Abtheilung der eßbaren Wurzel- und Knollengewächse unter §. 193. abgehandelt ist, hier insofern jedoch auch erwähnt werden muß, als ihre Blätter den Endivien ähnlich gebleicht und als Salat gegessen werden.

Vaterland, Character, Boden, Lage und Kultur der Cichorie sind bereits in der Abtheilung der Wurzelgewächse gegeben, daher hier von

Digitized by Google

ihr nur das Verfahren anzudeuten bleibt, nach welchem sie als Salatpflanze behandelt werden muß. In Folge dessen wird die Cichorie zunächst auf dem gewöhnlichen Wege kultivirt. Im October, wenn ihre Wurzeln gewöhnlich herausgenommen, werden die mittelstarken ausgesucht, die Blätter derselben auf 2 bis 3 Zoll, und die Hauptwurzel auf ungefähr 8 bis 10 Zoll verkürzt. Hierauf werden sie entweder in großen, mit guter und Sand gemischter Erde gefüllten Blumentöpfen, in Kästen, Kübel oder diesen ähnlichen Gefäßen mittelst des Pflanzholzes dicht beisammen eingepflanzt und bis zur Zeit des Bleichens in Schutz gegen starken Frost, Schnee oder Regen aufbewahrt. Das Bleichen selbst geschieht in verschiedenen Zeitabschnitten des Winters an dem Lichte entzogenen Oertern, entweder in Kellern, Häusern, Mistbeeten oder Erdgruben, je nachdem an dem einen oder dem anderen Orte ein höherer oder niederer Wärmegrad herrscht, in kürzerer oder längerer Zeit. Ist der eine oder der andere Ort, wo die Pflanzen gebleicht werden sollen, nicht dunkel genug, so ist es nöthig, daß das Gefäß, welches jene enthält, mit einem anderen derselben Art bedeckt werde. — Nachdem die Blätter hier die gewünschte Länge erreicht haben, werden sie zum Gebrauch auf ungefähr 2 Zoll über der Wurzelkrone abgeschnitten und das Schlechte und Faule, was sich daselbst vielleicht erzeugt hat, entfernt. — Einer und derselben Pflanze

Digitized by Google

können die Blätter zum Gebrauch als Salat 2 bis 3 Mal genommen werden, öfter jedoch nicht, da sie später einen unangenehmen bitteren Geschmack erhalten.

Um eine Nachfolge gebleichter Cichorien zu haben, dürfen nie mehr als verlangt auf einmal dazu verwendet werden; um so mehr, da das Bleichen in der Regel sehr schnell geht.

Außer der hier angeführten Methode, die Cichorie zu bleichen, giebt es noch manche andere Verfahrungsweise, denselben Zweck zu erreichen. Allein da jene unbedingt den Vorzug vor diesen verdient, glaube ich dieselben auch wohl mit Stillschweigen übergehen zu können.

§. 230.

Der gemeine Löwenzahn, bei uns gewöhnlich Butterblume genannt. Leontodon Taraxacum. L. Taraxacum Dens Leonis. Desf.

Eine durch ganz Europa, in einigen Theilen von Asien und Afrika wild wachsende und als schädliches Unkraut bei uns bekannte Pflanze, die ihrer Blätter wegen aber auch eigends angepflanzt (in Holland sehr häufig), gebleicht und wie die Cichorie und die Endivie als Salat gegessen wird.

Character. Die Pflanze hat eine perennirende, der Cichorie ähnliche Wurzel. Die Blätter sind glatt, ungleich scharf sägeförmig gezähnt und legen sich bei einzeln stehenden Pflanzen flach auf

Digitized by Google

die Erde. Aus ihrer Mitte erhebt sich ein 6 bis 9 Zoll hoher einblumiger Blüthenschaft. Die Pflanze führt in allen ihren Theilen einen milchartigen Saft und ist wie alle Cichoraceen von bitterem Geschmack, der durch das Bleichen jedoch um vieles gemildert wird.

Kultur. Der Löwenzahn, als lästiges Unkraut an allen Fahr- und Fußwegen, auf allen feuchten Wiesen, in Hecken, an Gräben und in Gärten in großer Menge wild wachsend, wird, um ihn in der Küche als Salat zu benutzen, so viel mir bekannt ist, niemals ausgesäet, vielmehr da, wo er dem Wuchse anderer nützlicheren Pflanzen schadet, aus der Erde genommen, entweder wie die Cichorie in Gefäße gepflanzt und gebleicht, oder aber auch wie die holländischen Küchengärtner es machen, im Monat August auf schattig gelegene Rabatten, die zuvor gut gedüngt und tief bearbeitet worden sind, 6 Zoll ins Gevierte gepflanzt, und im Spätherbst gerade nur so viel gedeckt, daß der Frost nicht in die Erde dringen kann. Um die Zeit, wo gebleicht werden soll, wird die bisherige Decke herunter genommen, Alles gereinigt und die Anlage ½ Fuß über der Erde mit Läden oder Brettern, die auf Unterlagen ruhen, abgedeckt. Hierauf erhält der Holzbelag eine neue Bedeckung von warmem Mist mit Laub versetzt, die, je nachdem man die Blätter des Löwenzahns früher oder später gebleicht zu haben wünscht, stark oder schwach aufgetragen, erneuer-

Digitized by Google

oder gelassen wird. Um die Zeit, wo jene die erforderliche Länge erreicht haben, werden sie abgeschnitten und die Anlage, wenn es nöthig ist, wie früher wieder zugedeckt; später aber auch nur mit Läden allein verschlossen. Im Frühjahr wird Alles abgeräumt und die Pflanzen, wenn sie zu sehr erschöpft sind, durch neue ersetzt, sonst aber auch stehen gelassen.

In den Rheingegenden genießt man die Blätter des Löwenzahns auch wohl, ohne daß sie zuvor gebleicht worden wären; jedoch finde ich dieselben in diesem Zustande weniger angenehm und zart von Geschmack.

§. 231.

Der Kraut- oder Stauden-Sellerie. Apium graveolens L.

Der Stauden-Sellerie ist, wie ich bereits unter §. 195. bei Aufführung des Knollen-Selleries bemerkt habe, eine Pflanze, die ihrer Nutzanwendung wegen zu den Salatgewächsen gezählt werden muß, indem von ihr nur allein die gebleichten Blattstiele als solcher gegessen wird. Insofern der Stauden-Sellerie nur als eine Abart des Knollen-Selleries zu betrachten ist, hat er auch die allgemeinen Kennzeichen mit jenem gemein und sind diese am angeführten Orte nachzusehen. Hier handelt es sich nur um die Sorten und deren specielle Kultur.

Sorten. Außer den beiden in England vor-

Digitized by Google

zugsweise kultivirten Sorten des weißen und violetten englischen oder italienischen Staudens-Selleries, die mir aus eigener Erfahrung hinreichend als gut bekannt sind, wird im Horticultural Register vom März 1835, pag. 81. noch auf eine dritte Varietät, auf einen lachsfarbigen Stauden-Sellerie, aufmerksam gemacht, der bis dahin zwar noch wenig bekannt gewesen sein, an Güte aber alle übrigen für den Gebrauch vom Juli bis October tauglichen Sorten übertreffen soll; denn später leidet er durch den Frost.

Boden. Der Stauden-Sellerie liebt gleich dem ihm nahe verwandten Knollen-Sellerie einen niedrigen, nur nicht stagnirend feuchten, mürben und sehr nahrhaften, jedoch nicht im Uebermaaß mit frischem Dünger geschwängerten Boden, der ihm außer anderen Uebelständen auch einen unangenehmen Geschmack mittheilt.

Kultur. Die Aussaat zerfällt in zwei Zeitabschnitte, in die frühe und in die späte. Im ersteren Falle wird Anfang März auf ein temperirtes Mistbeet, im zweiten Anfang Aprils entweder auch auf ein solches, oder auf eine sehr warm liegende Mauerrabatte gesäet. In beiden Fällen werden die jungen Pflanzen nach den allgemein bekannten Grundsätzen, die bei Erziehung junger, kräftig werden sollender Saamenpflanzen dieser und ähnlicher Art stattfinden, behandelt; und wenn sie das zweite Paar Blätter gemacht haben, an einen mit dem Saamenbeete correspon-

Digitized by Google

brennden Ort zur weiteren Erkräftigung 3 bis 4 Zoll unter sich ausgepflanzt oder pikirt, wobei ihnen die langen Wurzeln verkürzt werden müssen. Nachdem sie hier die Höhe von 6 bis 8 Zoll erlangt haben, was bei dem ersteren unter sonst günstigen Umständen Ausgang Mai's und Anfang Juni's, bei den letzteren Ausgang Juni's und Anfang Juli's geschehen sein wird, kommen sie auf das für sie in folgender Art zubereitete Land.

Um guten Stauden-Sellerie zu erziehen muß das dazu bestimmte Land im Herbst zuvor 2 Fuß tief mit einer gehörigen Menge gut verrottetem Mistbeetdünger fleißig durchrijolt werden. In diesem Zustande bleibt es bis zur Zeit, wo gepflanzt werden soll, ruhig liegen. Alsdann werden in beliebiger Länge bei 4 bis $4\frac{1}{2}$ Fuß Entfernung von einander, oben $1\frac{1}{2}$ Fuß breite und 1 Fuß tiefe Gräben ausgestochen, die Erde derselben auf beiden Seiten gleichmäßig vertheilt und der Boden jedes Grabens mit einer 3 bis 4 Zoll starken Lage gut verrottetem Pferdedünger, wie man ihn aus den Mistbeeten erhält, gegraben und geharkt, dem man, im Fall die Erdart nicht ganz so ist wie sie für den Sellerie wohl sein soll, zur Hälfte noch Moor- oder Wiesenerde zusetzen kann. Sind die Gräben auf diese Weise zur Pflanzung vorbereitet, so wird in der Mitte eines jeden eine Linie geschnürt, mit 10 bis 14 Zoll markirt und darauf die bereits schon einmal versetzten Pflan-

Digitized by Google

zen mit Schonung der ihren Wurzeln anhängenden Erde, jedoch mit Verkürzung des dritten Theils der Länge ihrer Blätter, gepflanzt, und wenn es nöthig ist zugleich begossen. Im Laufe des Sommers wird die Pflanzung stets rein von allem Unkraute gehalten und die sich etwa erzeugenden Seitentriebe sobald als möglich unterdrückt.

Wenn die Pflanzen in den Gräben die Höhe von 8 bis 10 Zoll erreicht haben, werden sie angehäufelt, zur Zeit jedoch nur sehr wenig, indem starkes Behäufeln jugendlicher, noch kräftig und stark treibender Pflanzen mehr Nach- als Vortheil bringt. Und da es der Gesundheit und der vollkommenen Entwicklung des Selleries gleichfalls entgegen ist, wenn beim Behäufeln Erde in das Herz der Pflanzen fällt, so ist es, um dies zu vermeiden, nöthig, daß man sie dabei entweder behutsam mit der Hand zusammenfaßt, oder durch sonst ein anderes Mittel so lange zusammenhält, bis das Behäufeln vollbracht ist. Bei fortschreitender Entwicklung der Blätter wiederholt sich das Anhäufeln von 20 zu 20 Tagen, anfänglich mit der durch das Aufwerfen der Pflanzgräben gewonnenen Erde, später aber mit durch die zwischen diesen gelassenen 4 bis 4½ Fuß breiten Räume; und wird diese Operation so lange fortgesetzt, bis die Hügel oder vielmehr Erdrücken die Höhe von 2 Fuß und darüber erreicht haben. — Vierzehn Tage bis 3 Wochen

Digitized by Google

sind die bedeckt gewesenen Theile zum Verspeisen tauglich.

Mit Bezug auf die frühe Aussaat im März ist zu bemerken, daß dieselbe, da der Sellerie nur eine 2jährige Pflanze ist, oftmals vor der Zeit leicht durchgehen, und in dieser Hinsicht nicht immer auf einen vollständigen Ertrag zu rechnen ist. Selbst die Pflanzen der zweiten Aussaat gehen, wenn man von ihnen bis zum Frühjahr Gebrauch machen will, nicht selten durch, und ist es deshalb nöthig, im Mai abermals zu säen und davon den spätesten Winterbedarf zu nehmen. Um ihn für diesen Zweck aufzubewahren, bleiben die Blattstiele jedenfalls am wohlschmeckendsten, wenn die Pflanzen da, wo sie erwachsen sind, gegen die Kälte geschützt werden; denn im Herbst herausgenommen und an einem frostfreien Orte in Sand eingeschlagen, werden sie, dünkt mich, immer zähe und strohig.

In den Maingegenden wird der Sellerie durch Strohkappen gebleicht.

In England nennt man den Stauden-Sellerie blanching Celery, den Knollen-Sellerie Celleriac, die Gattung aber Celery.

§. 232.

Der Ackersalat. Die Rapunzel, Rabunzel oder das Rapünzchen. Fedia olitoria W. Valeriana olitoria L.

Eine einjährige, über den größten Theil von Europa verbreitete Pflanze.

Digitized by Google

Character. Die Wurzelblätter sind ganzrandig, lanzettförmig und oben stumpf. Der Stengel erhebt sich aus der Mitte der Wurzelblätter, als der genießbaren Theile der Pflanze, zu einer Höhe von 8 bis 10 Zoll, ist zweitheilig und mit einzelnen kleinen, aber spitzigen, fein gezähnten Blättchen versehen. Die kleinen bläulichen Blüthen erscheinen im April und Mai in kleinen sitzenden Dolden.

Kultur. Die Erziehung der Rabunze (unter dieser Benennung ist die Pflanze bei uns am bekanntesten) ist alsdann sehr einfach, sobald man sich nur nicht verleiten läßt, frisch gewonnene Saamen zur Aussaat zu wählen, indem dieser Monate lang in der Erde liegt, ehe er aufgeht, und man in diesem Falle vergebens auf eine baldige Benutzung der Pflanze rechnen würde, die, wenn man überjährigen oder noch älteren Saamen nimmt, in der Regel 8 bis 10 Wochen nach der Aussaat zum Verspeisen gut sind. Die Rabunze hat das Gute und insofern einen Vorzug vor mancher andern Salatart, als sie nicht nur der strengsten Winterkälte widersteht, sondern durch dieselbe noch um vieles zarter und wohlschmeckender wird, und ist sie für diesen Fall auch wohl nicht mit Unrecht als Ersatz anderer Salate, die um diese Jahreszeit nicht selten mangeln, zu betrachten. — Mit Bezug auf diese letztere Eigenschaft der Rabunze wird sie mit wenigen Ausnahmen auch nie anders als im Herbste

Digitized by Google

angebaut. Die erste Aussaat fällt in die zweite und dritte Woche des August, die zweite um die Mitte des September. Jene giebt den Bedarf für den Herbst, diese für den Winter. Um aber auch im Frühjahr junge Rabunzen zu genießen, säet man im October und Februar noch einmal; denn groß und alt geworden verlieren die Pflanzen als Salat ihren Werth.

Bezüglich des Bodens und Standortes ist die Rabunze genügsam, und säet man sie in der Regel auf Beete, wo im Sommer zuvor gleichviel welche Gemüse gebaut worden sind; auch wohl zwischen spät gepflanzten Grünkohl. — Ist das Erdreich zur Zeit der Aussaat sehr trocken, so muß dasselbe, bevor der Saame untergeharkt wird, nachhaltig begossen werden.

§. 233.

Die Kresse. Gartenkresse. Lepidium sativum. L.

Eine einjährige, zwar sehr lange in Kultur genommene Pflanze, deren Vaterland jedoch nicht mit Zuverlässigkeit bekannt ist. Sie wird nur im jugendlichen Zustande der ersten Blätter wegen angebaut, die wie alle Cruciferen einen starken Geruch und pikanten Geschmack haben.

Character. Die unteren Blätter sind vielfach eingeschnitten, die oberen ganzrandig. Der Stengel erreicht die Höhe von 1½ bis 2 Fuß, ist ästig, von blaugrüner Farbe und trägt an den

Digitized by Google

Spitzen kleine weiße Blüthen, die, wenn der Saame im Frühjahr ausgesäet worden ist, sich im Juni und Juli entwickeln.

Sorten. Man kennt und kultivirt 3 Varietäten der Gartenkresse, nämlich: 1) die gewöhnliche oder gemeine grüne, 2) die krausblättrige und 3) die gelbe breitblättrige oder englische. — Die erste Sorte wird am häufigsten angebaut.

Kultur. Ungeachtet man die Kresse zu jeder Zeit des Jahres bauen kann, ist es doch nur mehr eine Pflanze für den Frühling — es sei denn, daß man sie im Winter in warmen Häusern oder dergleichen Mistbeeten zöge — wo sie im April und Mai auf warm gelegenen, locker bearbeiteten Beeten in Reihen von 4 Zoll Entfernung unter sich dick ausgesäet und nur leicht mit Erde bedeckt wird. Bei trockener Witterung erfordert sie begossen zu werden und befindet sich 12 bis 14 Tage nach der Aussaat so weit ausgebildet, daß sie abgeschnitten und verbraucht werden kann. Das Abschneiden geschieht am leichtesten mit einer Scheere. Um die Kresse auch während des Sommers zu genießen, muß dieselbe vom Mai an alle 14 Tage einmal und später an einem etwas schattigen und kühl gelegenen Orte ausgesäet werden.

Digitized by Google

§. 234.

Die Brunnenkresse. Quellen-Rauke. Sisymbrium Nasturtium. L. Nasturtium officinale. H. K.

Die Brunnenkresse ist eine in verschiedenen Gegenden von Europa auf feuchten Wiesen, fließenden Gräben, Bächen und Quellen wild wachsende, perennirende Pflanze, die, was ihre wirthschaftliche Verwendung als Salat anbetrifft, zwar einen sehr hohen Werth besitzt, dessenungeachtet aber doch nur da mit einem gewissen Erfolge kultivirt werden kann, wo die Natur selbst die Mittel an die Hand giebt, das zu ihrem Gedeihen erforderliche Quellwasser zu spenden. — Alle künstliche Anlagen, diese Pflanze zu erziehen, wie leicht sie auch in vielen Gartenschriften dargestellt werden, sind doch nur selten der Mühe und der Kosten werth.

Character. Der Stengel befindet sich zum Theil im Wasser, zum Theil auf demselben schwimmend. Die Blätter sind glatt, gefiedert; die Blättchen beinahe herzförmig. Die weißen, im Juni und Juli erscheinenden Blüthen befinden sich in einer doldenähnlichen Traube.

Kultur. Ungeachtet des Mißlingens, das beinahe immer die Folge der Kultur der Brunnenkresse an von der Natur nicht dazu geschaffenen Orten ist, versucht man es zuweilen doch, dieselbe zu erziehen und dabei ihren natürlichen Standort oder vielmehr den, welchen man bei ihrer

Digitized by Google

Kultur im Großen (siehe weiter unten) anwendet, nachzuahmen.

An einem niedrigen Theile des Gartens nämlich wird das zur Anlage bestimmte Beet 2 Fuß tief ausgegraben, jedoch so, daß sich dasselbe nach dem einen Ende um mindestens 6 Zoll neigt, wenn es die Länge von 16 Fuß hat; mehr, wenn es diese überschreitet. Der Boden wie auch die Seiten desselben werden mit einer ½ Fuß starken Schicht guten Lehms ausgeschlagen, hierauf die der Brunnenkresse entsprechende nahrungsreiche Moor- und Schlammerde 1 Fuß hoch hinein gebracht, die Pflanzen 6 Zoll von einander entfernt flach eingelegt uud sogleich einige Zoll hoch unter Wasser gesetzt. Mangelt denselben jedoch das klare Quell- oder Flußwasser und muß man sich zu ihrer Bewässerung, die sie in einem sehr reichlichen Maaße erfordern, des Brunnenwassers bedienen, so ist ihre Lebensdauer nur kurz und der Ertrag gering. — Nur da, wo wie gesagt die natürliche Beschaffenheit des Lokals den Anbau der Brunenkresse begünstigt, wie dieß am Dreienbrunnen bei Erfurt der Fall ist, kann dieselbe mit Glück kultivirt werden.

Eine ausführliche Beschreibung dieses für Erfurt bedeutenden Kulturzweiges findet sich in Reichart's Land- und Gartenschatz. Thl. 2. S. 299 bis 309., herausgegeben von dem Prof. Völker in Erfurt, so wie auszugsweise in den Verhandlungen des Gartenbau-Vereins für die Königl.

Digitized by Google

Preuß. Staaten, Liefer. 10. S. 151 bis 164., von demselben Verfasser und in Loudon's Encycl. S. 1631. — Folgendes ist das Wesentlichste aus der Völker'schen Darstellung der Brunnenkresse-Anlagen um Erfurt:

Der Obergrund, welcher die Gartenkrume im Dreienbrunnen bei Erfurt bildet, ist 4, 6, ja zum Theil wohl 10 Fuß tief, von gleichartiger Beschaffenheit. Er besteht im Allgemeinen aus einem von Steinen freien und reichlich mit Humus gemengten, sandigen Lehmboden von schwärzlich-grauer Farbe, der vermöge seiner übrigen Bestandtheile durch starken Regen und häufiges Begießen, wie dies wohl bei anderen schweren Bodenarten der Fall ist, nicht so leicht festgeschlagen wird. — — —

Der Untergrund des Dreienbrunnen, auf welchem jener Obergrund unmittelbar ruht, besteht mit wenigen Ausnahmen größtentheils aus Kieslagern. — — —

Der Bezirk des Dreienbrunnen ist außerordentlich reich an Quellen, die sämmtlich von gleich guter, klarer und reiner Beschaffenheit und deshalb vorzugsweise zur Kultur der Brunnenkresse geeignet sind; denn kalkhaltige Wasser und solche, die Eisen aufgelöst enthalten, passen für diesen Zweck nicht.

Die Temperatur des Wassers der meisten Quellen ist, so wie es aus dem Boden hervorquillt, im Winter und Sommer fast gleich und

Digitized by Google

beträgt zwischen 9 bis 10 Grad Reaumür. Nur einige Quellen, besonders die untern, die aus dem hiesigen Untergrunde hervordringen, haben bei strenger Winterkälte zuweilen eine etwas niedrige Temperatur.

Da diese reinen, ergiebigen und beständigen Quellwasser zugleich, vermöge der Beschaffenheit des Terrains, ein beträchtliches Gefälle gewinnen, sind sie um so mehr zu Brunnenkresse und Gießklingern*) geeignet. — — —

Ist der Boden, wo der Brunnenkreß-Klinger ausgegraben wird, sandig oder steinig und kiesig, so muß man dieselben ½ Fuß tiefer ausstechen und so hoch gute Erde hineinschaffen und diese gehörig eben machen. — Wenn dies geschehen, läßt man das Wasser in die ausgegrabenen Klinger hinein. Ist die Erde so einige Stunden vom Wasser durchweicht und schlammartig ge-

---

*) Das ganze um den Dreienbrunnen in Kultur genommene Terrain ist in Beete oder Jähnen von 16 bis 24 Fuß Breite getheilt, die in der Mitte um 1½ bis 2 Fuß erhoben und von Gräben mit Rasenrändern eingefaßt sind. Im ersteren Falle dienen dieselben blos zum Begießen der Pflanzen und heißen Gießklinger, im letzteren zur Erziehung der Brunnenkresse und heißen Brunnenkreß-Klinger; jene haben eine Breite von 2 Fuß, diese eine Breite von 6, 10 und 12 Fuß, sind 1½ bis 2 Fuß tief und haben auf 100 Fuß Länge ein Gefälle von 4 und mehreren Zollen.

Digitized by Google

worden, so wird sie unter Wasser mit einem Harkenbalken noch recht gleich und eben gestoßen.

Mit dem Einpflanzen der Brunnenkresse in die gehörig zubereiteten Klinger verfährt man folgendergestalt. Es wird eine Bohle queer über die Klinger gelegt, auf welcher der Arbeiter kniet und die Brunnenkresse stellenweise, etwa ½ Fuß weit von einander, mit der Hand eindrückt. Zu jedem Eindrucke wird etwa soviel, wie man mit der Hand fassen kann, genommen. — Man kann die Brunnenkresse auch aus Saamen ziehen. —

Obgleich die Brunnenkresse eine perennirende Pflanze ist, muß sie, wenn sie nicht schlechter werden soll, doch jährlich umgepflanzt werden, welches von Ende Augusts bis zum Schlusse des September auf folgende Art geschieht.

Man schneidet von den in dem Klinger stehenden alten Brunnenkreßstöcken den oberen Theil fast einen Fuß lang ab und legt das Abgeschnittene auf das daneben befindliche Land. Nun zieht man die übrig gebliebenen Sturzeln der Brunnenkresse sammt den Wurzeln vermittelst einer eisernen Harke aus dem Grunde der Klinger heraus und fegt sodann mit breiten Hacken den übrig gebliebenen Schlamm ꝛc. gehörig aus. Wenn dieß geschehen, wird der Boden mit dem Rechenbalken wieder recht gleich und eben gestoßen und abgeschnittene Brunnenkresse auf die vorbeschriebene Art wieder in die Klinger gepflanzt. — Auch die unter dem Wasser gebliebenen Wurzel-

Digitized by Google

triebe können zur Pflanzung gebraucht werden. — Nach etwa 3 Wochen, wenn die gepflanzte Brunnenkresse wieder hervorgewachsen ist, muß sie mit einem Messer oder einer Sichel ganz nahe über dem Wasser abgeschnitten oder verstutzt und hernach gedüngt werden.

Man nimmt zum Dünger einen durch ein- und mehrjähriges Liegen recht klein und zu Erde verfaulten oder verrotteten Rindvieh- oder Schaafmist. Letzterer ist noch vorzuziehen, weil die Kresse freudiger danach wächst. Der Mist wird mit einer Schaufel recht gleichförmig in den Klingern ausgestreut und mit dem sogenannten Schwelgebrette*) zwischen den Wurzeln festgeschlagen. Diese Düngung macht die Brunnenkresse nicht nur schmackhafter, sondern befördert das schnelle Wachsthum derselben auch ungemein, so daß sie hernach alle 4, 5, 6 Wochen, je nachdem die Witterung mehr oder weniger fruchtbar

*) Das Schwelge- oder Tischelbrett ist eine Erfindung des um die Kultur der Brunnenkresse sehr verdienten Nicolaus Meissner (1660), und besteht dasselbe aus einem 2 Fuß langen, 5 Zoll breiten und 1 Zoll dicken Brette, woran eine Stange schräg angenagelt ist. Außer dem Nutzen, welchen das Schwelgebrett beim Pflanzen der Brunnenkresse hat, gewährt es auch noch den, daß man durch dasselbe die auf dem Wasser schwimmenden Meerlinsen, dürren Blätter ꝛc. wegnehmen kann. —

Digitized by Google

und warm sich zeigt, zum Küchengebrauch abgeschnitten werden kann. Nach jedem Schnitte muß aber allezeit von neuem auf die beschriebene Art wieder gedüngt werden.

Wenn man das Düngen unterläßt, so wächst der Erfahrung gemäß die Brunnenkresse nicht nur elend, sondern geht auch zeitig in die Blüthe, in welchem Falle sie dann ganz nahe über dem Wasser abgeschnitten werden muß. —

Das Abschneiden der Brunnenkresse im Winter darf sich nicht wie im Sommer über die sämmtlichen Pflanzen erstrecken, sondern man schneidet nur hier und da, etwa Spannen weit, eine Handvoll ab. —

Im Sommer müssen sämmtliche zwischen und an den Seiten der Brunnenkresse sich zeigenden Gräser und andere Pflanzen sorgfältig herausgezogen und abgeschnitten werden. —

Im Winter wird die Brunnenkresse mittelst des Tischel- oder Petschbrettes *) unter das Wasser getaucht, weil die über demselben hervorstehenden Sprossen leicht erfrieren. —

Die Benutzung der Brunnenkresse in der Küche betreffend, so wird dieselbe roh für sich allein, oder mit anderen Salatkräutern gemengt

*) Das Petschbrett ist ein 1½ Fuß langes, 1 Fuß breites und ¼ Zoll dickes, mit vielen 1 Zoll weit von einander gebohrten Löchern versehenes Brett, an einer 10 Fuß langen Stange schräg befestigt.

Digitized by Google

gegessen. — Auch wie Spinat zubereitet, giebt sie in den Wintermonaten ein sehr delikates Gemüse.

Aus diesem kurzen Umriß der Brunnenkreß-Kulturmethode am Dreienbrunnen bei Erfurt geht nicht nur die Eigenthümlichkeit des Terrains daselbst als unumgänglich erforderlich zum glücklichen Gelingen derselben hervor, als vielmehr auch die Mannigfaltigkeit der dabei stattfindenden Operationen, und wird man sowohl in dieser als jener Beziehung versucht zu glauben, daß, wenn die Brunnenkresse nur unter diesen Bedingungen gedeiht, jede andere kleinliche gekünstelte Methode in Erziehung dieser Pflanze durchaus ohne allen glücklichen Erfolg bleiben muß. Und daß es wirklich so ist, habe ich bereits am Anfange dieses Paragraphen bemerkt.

Außer den bis hierher genannten Salatgewächsen giebt es nun zwar noch manche andere Pflanze, die, insofern sie auch als Salat gegessen wird, dahin gerechnet werden sollte; allein da dieselben sämmtlich doch nur in sehr kleinen Quantitäten, jenen zuvor beschriebenen Salatgewächsen beigegeben, gegessen werden, nie aber für sich allein, so verdienen sie auch weniger eine Stelle unter diesen, als unter den Pflanzen des folgenden Abschnittes, der **Küchenkräuter** nämlich.

Digitized by Google

Vierte Abtheilung.

Zehnter Abschnitt.

Küchenkräuter.

Wie groß auch die Mannigfaltigkeit der Küchenkräuter, und wie verschieden ihre Verwendung an den mancherlei Speisen ist, bedarf man ihrer insofern doch nur immer in sehr geringer Quantität, da sie diesen nur in Absicht auf Geschmackserhöhung, nicht aber um das Volumen derselben zu vergrößern, beigegeben werden. In Bezug auf diesen Umstand beschränkt sich ihr Anbau auch nur immer auf einen sehr kleinen Raum des Gartens, wenn anders nicht der Verkauf dabei beabsichtigt wird.

Alle verlangen einen gut zubereiteten Boden und viele einen warmen Standort.

§. 235.

Das Löffelkraut. Aechtes Löffelkraut. Cochlearia officinalis. L.

Eine zweijährige, vorzugsweise am Seestrande des nördlichen Europa's wild wachsende Pflanze, die man jedoch auch an anderen Stellen daselbst findet, die aber deshalb nicht mit dem englischen Cochlearia anglica, noch mit dem dänischen Löffelkraute, Cochlearia danica, verwechselt werden muß, welche beide ihr nicht nur ähnliche Pflanzen sind, sondern die auch denselben Standort mit ihr theilen.

Digitized by Google

Character. Die Wurzelblätter sind rundlich, herzförmig, ungetheilt, am Rande mit 7 Kerben und langen Stielen versehen; die des Stengels dagegen buchtig und umfassen ihn an ihrer Basis. Der Stengel selbst ist ästig, erreicht eine Höhe von 9 bis 12 Zoll und trägt an den Spitzen weiße Blüthen in Doldentrauben.

Kultur. Die gewöhnliche und beste Art, das Löffelkraut fortzupflanzen, ist durch Aussaat des Saamens an Ort und Stelle oder auf ein eigenes Saamenbeet. Im ersteren Falle müssen die Pflanzen da, wo sie zu dicht stehen, verzogen, und jeder der stehen bleibenden 6 Quadratzoll Raum gegeben werden; im letzteren Falle werden sie in derselben Weite verpflanzt.

Obgleich man die Aussaat vom Juli und August für besser hält, als die vom März und April, so kann ich doch versichern, daß mir die Frühlingssaat nie fehlgeschlagen ist wenn anders nur das Beet oder der Saame gehörig feucht gehalten wurde. Das Löffelkraut liebt einen lokkern, nahrhaften, etwas niedrigen Boden und schattigen Standort, und muß bei gewöhnlicher Pflege in anhaltend trockener Witterung öfters begossen werden.

In der Haushaltung wird es als Beikraut des Salats gegessen und seiner angenehmen Bitterkeit wegen für sehr gesund gehalten.

Digitized by Google

§. 236.

Die Pimpinelle. Pimpernelle. Bibernelle oder Becherblume. Poterium Sanguisorba L.

Eine perennirende, in trockenen, steinigen und kalkhaltigen Gegenden Deutschlands und in andern Theilen des westlichen Europa's häufig vorkommende Pflanze.

Character. An dem Wurzelhals einer sehr tief gehenden, zähen, rothbraunen Wurzel bilden sich eine große Menge ungepaart gefiederter Blätter, aus deren Mitte sich im zweiten Jahre nach der Aussaat ein 2 bis 3 Fuß hoher, etwas eckiger Stengel mit alternirenden Blättern entwikkelt, der sich oben verzweigt und im Juni und Juli Blüthen in kleinen stumpfen, grünlichen Köpfen trägt, die später durch die rothgefärbten Staubfäden eine röthliche Farbe annehmen.

Kultur. Die Fortpflanzuug geschieht durch den Saamen, der im März oder April entweder reihenweis dahin gesäet wird, wo die Pflanzen bleiben sollen, oder aber auch auf ein Saamenbeet, um sie später zu versetzen. Da die Pimpinelle mehrere Jahre ohne Abnahme von Kraft und Ergiebigkeit dauert, die Stauden sich auch bedeutend vergrößern, bedürfen die Pflanzen mindestens einen Raum von einem Fuß ins Gevierte. Die Vermehrung durch Zertheilung alter Stöcke rathe ich nicht an.

Den Boden betreffend, so ist die Pimpinelle

Digitized by Google

sehr genügsam, und nimmt im Nothfall auch wohl mit einem armen vorlieb, wenn derselbe anders nur nicht feucht ist, wodurch sie leicht fault und abstirbt.

Die jungen Blätter (die älteren sind hart und ungenießbar) geben, anderem Salat beigemengt, demselben einen sehr angenehm aromatischen Geschmack. Um so viel, als man davon bedarf, immer zu haben, muß man jede Woche einige Stauden tief abschneiden und bei anhaltend trockener Witterung fleißig begießen.

§. 237.

Der Winterkohlreps. Brassica Napus oleifera biennis.

Dieser Pflanze ist bereits schon als eine Spielart des unter §. 175. genannten Kohlrepses, Brassica Napus L., gedacht und ihre Benutzung als Zuthat zum Salat daselbst erwähnt.

Von den 3 Formen des Winterkohlrepses ist es besonders der krause rothe, Br. campestris pabularia, der nicht sowohl dem Zwecke als Salat-, sondern auch als sonstige Gemüsepflanze am meisten entspricht, und einfach in der Art gezogen wird, daß man den Saamen so früh als möglich auf guten Boden und in geschützter Lage reihenweis aussäet, ihn, wenn die jungen Pflanzen die Saamenblätter vollständig entwickelt haben, wie die Gartenkresse abschnei-

Digitized by Google

det und, mit andern Salatgewächsen und Kräutern gemengt, als jenen ißt.

Dem Winterkohlreps ist in jeder Beziehung nahe verwandt

der Senfkohl, Raukenkohl oder Rauke, Brassica Eruca L., eine Pflanze, die ich hier nur beiläufig mit erwähne, da ihr Anbau nicht allgemein ist. Dieselbe ist einjährig, wächst in vielen Gegenden des südlichen Deutschlands, Frankreich, England ꝛc. häufig wild und wird ganz so kultivirt wie der Winterkohlreps, wie die Kresse ꝛc. behandelt, und in Gemeinschaft dieser und ähnlicher Pflanzen verspeist.

§. 238.

Der Senf. Sinapis L.

Eine jährige, im südlichen Deutschland und den angrenzenden Ländern wild wachsende Pflanze.

Sorten. Insofern hier der Senf als zum Salat zu verbrauchen zu betrachten ist, kultivirt man davon a. den weißen, und b. den schwarzen Senf, Sinapis alba und Sinapis nigra L., ersteren jedoch häufiger zu diesem Zwecke als letzteren, der mehr im Großen, um Senfmehl und aus diesem Mostrich zu bereiten, angebaut wird.

Character des weißen Senfes. Der Stengel ist aufrecht, gestreift, mit kurzen steifen Haaren besetzt, oben verzweigt und erreicht eine Höhe von 3 bis 4 Fuß. Die Blätter sind theils halb gefiedert, theils leierförmig und wie der

Digitized by Google

Stengel sehr scharf. Die gelben Blumen erscheinen an den Spitzen der verschiedenen Zweige in langen Trauben und hinterlassen nach dem Verblühen lange, mit einem schwertförmigen Schnabel versehene Schoten mit gelblichen Saamen.

Kultur. Der Senf, als Salatkraut benutzt, wird früh im Frühjahr auf gut zubereitetes und warm liegendes Land reihenweis ausgesäet, wenn sich die ersten Blätter entwickelt haben abgeschnitten und wie der Winterkohlreps zu Salat verbraucht. Je nachdem er verlangt wird, wird er zwei- oder mehrmal in Zwischenräumen von 14 zu 14 Tagen gesäet, rein gehalten und in späterer Jahreszeit fleißig begossen, weil ihn die Erdflöhe sonst zerstören.

§. 239.

Der Borretsch. Boretsch. Borago oder das Gurkenkraut. Borago officinalis L.

Eine einjährige, im Süden von Europa einheimische Pflanze.

Character. Stengel und Blätter sind mit kurzen, steifen, weißen Haaren bekleidet. Der erstere ist im Verhältniß zur Größe der Pflanze dick, hohl und saftig, erreicht eine Höhe von 1 bis 1½ Fuß und trägt hellblaue Blüthen von sehr zierlichem Ansehen. Die Blätter sind alternirend, eirund, runzlig und legen sich unten flach auf den Boden.

Kultur. Der Boretsch, obgleich anspruchs-

Digitized by Google

los bezüglich des Bodens, liebt dennoch mehr einen warmen leichten, als jeden anderen. Da sich die Pflanze schnell entwickelt, ist es, um sie während des ganzen Sommers benutzen zu können, nöthig, sie zuerst im April und dann im Juni auszusäen. Der Saame verlangt nur eine leichte Erdbedeckung und die Pflanze bei warmer Witterung viel Wasser.

Zum Gebrauch beim Salat bedient man sich der Blüthen und der jungen Blätter, letzterer auch wohl zur Suppe und zu Gemüsen. Sie haben einen den Gurken ähnlichen Geschmack, daher die Benennung Gurkenkraut.

§. 240.

Der Estragon. Dragon. Dragun oder Dragun-Beyfuß. Artemisia Dracunculus L.

Obschon der Estragon — dies ist die gangbarste Benennung — ursprünglich aus Sibirien und der Tartarei abstammt, wird er jetzt gleichwohl auch hin und wieder im südlichen Europa wildwachsend angetroffen. Die Pflanze ist perennirend.

Character. Die Wurzel, oder vielmehr der Theil in der Erde, treibt nahe an der Oberfläche eine Menge Seitensprossen von 6 bis 9 Zoll Länge, die mit wenigen, dünnen Wurzeln besetzt sind, mit ihren Enden zu Tage kommen und Stengel treiben. Hierdurch gewinnt die Pflanze in kurzer Zeit einen bedeutenden Umfang. Der Stengel

Digitized by Google

wird 1½ bis 2 Fuß hoch, hat schmal-lanzettförmige, ganzrandige Blätter von graugrüner Farbe. Die Wurzelblätter sind dreispaltig.

Kultur. Ungeachtet die Pflanze alljährlich blüht, trägt sie doch nie reifen Saamen bei uns, und muß auf Grund dieser Eigenschaft durch Zertheilung der Wurzel vermehrt werden, ein Geschäft, welches man am zweckmäßigsten im September vornimmt.

Der Estragon verlangt einen reichhaltigen, lockern und warmen Boden. Feuchtes und schweres Erdreich beschleunigt die Fäulniß seiner Wurzeln; er wächst in demselben nur mager und kränklich und stirbt in kurzer Zeit ab.

Nachdem das für ihn bestimmte Land zubereitet ist, schneidet man von den alten Stöcken sämmtliche Stengel nahe über dem Boden ab, hebt die flachstehenden Pflanzen behutsam aus und zertheilt sie mittelst der Hand in mehrere kleine Stücke, die in 1¼ bis 1½ Fuß weiter Entfernung auf der Linie und unter sich gleichfalls nur wieder flach gepflanzt und, wenn der Boden trocken ist, begossen werden. Bei dem Zertheilen und Pflanzen hat man auf die leichte Zerbrechlichkeit der Wurzelsprossen Rücksicht zu nehmen.

Da der Estragon wie gesagt eine sich in der Wurzel leicht und bald verbreitende Pflanze ist, der alte Wurzelstock auch sehr bald untergeht, so ist es zweckmäßig, um ihn stets gut und kräftig zu haben, denselben nie länger als höchstens 3

Digitized by Google

Jahre auf einer und derselben Stelle stehen zu lassen.

Im Spätherbst schneidet man die Saamenstengel nahe über der Erde ab, reinigt das Beet und bedeckt es vor Eintritt des Winters 2 Zoll hoch mit verrottetem Pferdedünger, der im Frühjahr wieder abgeharkt wird. Hierdurch erhalten sich die Pflanzen kräftig und gegen Blachfrost geschützt.

Zum Gebrauch bedient man sich der Blätter, die einen sehr angenehmen und beliebten Geschmack besitzen.

Die unter §. 235. bis incl. 240. angeführten Pflanzen sind nun eigentlich alle solche, die mehr und häufiger als Zuthat zum Salat, als zu irgend einem anderen Zwecke, dem dagegen die übrigen Küchenkräuter untergeordnet sind, verwendet werden, und habe ich sie deshalb unmittelbar auf die Salatgewächse folgen lassen.

§. 241.

Die Petersilie. (Kraut- oder Schnittpetersilie.) Apium Petroselinum L.

Die Petersilie zerfällt, wie ich unter §. 194. angegeben habe, in Wurzel- und Kraut- oder Schnittpetersilie; jene ist am genannten Orte beschrieben und abgehandelt, diese, als zur Abtheilung der Küchenkräuter gehörend, findet ihre Stelle hier. Im Character sind beide nicht unterschieden.

Digitized by Google

Sorten. Man unterscheidet von der Krautpetersilie vorzüglich a) die schlichte oder gemeine, b) die krausblättrige und c) die gefüllblättrige Petersilie. Obgleich die beiden ersten Sorten im Werthe für den Küchengebrauch sich gleich sind, giebt man der krausblättrigen Petersilie insofern doch einen gewissen Vorzug, als sie etwas blattreicher als jene ist und ein schöneres Aeußere hat. — Der dritten Sorte bedient man sich mehr zu Verzierungen der Speisen als zum wirklichen Genuß.

Kultur. Die Behandlung der Krautpetersilie ist im Ganzen der der Wurzelpetersilie gleich. Sie verlangt zu ihrem besten Gedeihen gleichfalls einen guten, aber nicht frisch gedüngten, mehr niedrigen als hohen Boden, und wird, um sie immer jung zu haben, vom Februar bis Juli mehrmals, entweder mit dem Auswurf oder in flache, 6 Zoll von einander entfernte Furchen gesäet, immer rein gehalten und bei trockener Witterung fleißig begossen. Der Saame liegt 3 Wochen und oftmals noch länger, ehe er aufgeht, besonders wenn das Erdreich trocken ist und das Begießen versäumt wird.

Um zeitig im Frühjahr junge Schnittpetersilie zu haben, die nicht sofort in Saamen geht — was die überwinterte jedesmal thut — muß man um die Mitte des Juli oder zu Anfang Augusts noch einmal säen, jedoch nur in hoher und warmer Lage. Und da es um

Digitized by Google

diese Zeit in der Regel sehr trocken ist, müssen, um die schwer zu weckende Keimfähigkeit der Saamen zu begünstigen, dieselben nachhaltig begossen und diese Vorsicht später auch bei den jungen Pflanzen wiederholt werden, damit sie sich vor Winter noch hinlänglich bestauden.

Die Petersilie ist zwar nicht sehr empfindlich gegen die Kälte, allein anhaltende Nässe und starke Blachfröste würden sie dessenungeachtet doch zerstören, wenn man nicht die Vorsicht gebrauchte, sie vor Eintritt des Winters leicht mit langem Pferdemiste zu bedecken, der bei Rückkehr des Frühlings wieder abgeharkt wird.

Um im Winter Petersilie zu haben, werden die Wurzeln an frostfreien Orten eingeschlagen.

§. 242.

Der Körbel. Scandix Cerefolium L. Chaerophyllum sativum Pers.

Eine einjährige, im südlichen Europa einheimische Pflanze.

Character. Der Stengel erreicht eine Höhe von 1½ bis 2½ Fuß, ist hohl und leicht gefurcht. Die Blätter sind glatt und dreifach gefiedert Die unscheinbar weißlichen Blüthen wachsen in sitzenden Dolden.

Sorten. Außer dem gemeinen Körbel mit schlechten Blättern, giebt es wie bei der Petersilie eine Abart mit krausen Blättern, Plümage-Körbel genannt, der gleichwohl wie jene

Digitized by Google

beliebt ist. Die in den Gartenschriften und den Saamen-Verzeichnissen unter dem Namen des wohlriechenden oder spanischen Körbels, Scandix odorata, angeführte Sorte ist eine perennirende Pflanze, die aber wenig zum Küchengebrauch kultwirt wird.

Kultur. Der Körbel wird im Allgemeinen wie die Krautpetersilie behandelt. Da er als einjährige Pflanze jedoch leichter in Saamen geht als diese, er nur im jugendlichen Zustande am besten ist, so ist es nöthig, daß die Aussaat vom März bis August alle 3 Wochen wiederholt werde, die erste und zweite in warmem Boden und Lage, die späteren an einem kühlen Standorte. Im September wird die letzte Aussaat für das Frühjahr gemacht, wozu man wiederum eine den ersteren Aussaaten ähnliche Lage wählt, und wird dieselbe vor Eintritt des Winters leicht mit langem Pferdemiste gedeckt.

§. 213.

Der Dill. Anethum graveolens L.

Eine einjährige, aus Spanien und Portugal abstammende Pflanze, wo sie in den Feldern wild wächst.

Character. Der Stengel ist aufrecht, hohl, glatt, seicht gefurcht, oben ästig und erreicht eine Höhe von 3 bis 4 Fuß. Die Blätter sind doppelt gefiedert. Die gelblichen Blüthen erscheinen in großen Enddolden an der Spitze der Zweige.

Digitized by Google

Die ganze Pflanze hat eine bläulich-grüne Farbe und einen sehr stark aromatischen Geruch.

Kultur. Der Saame wird entweder im Herbst oder im Frühjahr dahin gesäet, wo die Pflanzen bleiben sollen. Im Verhältniß des geringen Verbrauchs des Dills in der Haushaltung zu seiner Ergiebigkeit, räumt man ihm selten ein eigenes Beet oder Stück Land ein, sondern säet ihn in einzelnen Saamen zwischen Mohrrüben, Spinat, Bollen ꝛc. Da wo die Pflanzen einmal gestanden und Saamen getragen haben, der bei vollständiger Reife sehr leicht ausfällt, sind sie schwer wieder zu vertilgen und erscheinen als lästiges Unkraut mehrere Jahre hindurch immer wieder.

Man gebraucht von dem Dill die Blätter und die Saamen.

§. 244.

Die Raute. Gartenraute. Weinraute. Ruta graveolens L.

Eine perennirende, in der Schweiz und im südlichen Europa einheimische Pflanze.

Character. Aus einer bei alten Pflanzen starken, holzigen Wurzel entwickelt sich ein 2 bis 3 Fuß hoher, strauchartiger, ästiger, gleichfalls etwas holziger Stengel mit doppelt gefiederten Blättern, deren Blättchen länglich und ganzrandig sind. Die ganze Pflanze hat eine bläulich-grüne Farbe und einen sehr starken Geruch.

Digitized by Google

Sorten. Man kennt 2 Abarten: a) die Gartenraute mit breiten, b) mit schmalen Blättern, die sonst aber in nichts unterschieden sind und gleiche Behandlung haben.

Kultur. Die Raute liebt vorzugsweise einen trockenen, steinigen, kalk- oder mergelhaltigen Boden. Sie gedeiht zwar auch im gewöhnlichen Gartenlande, erlangt ihr größtes Aroma jedoch nur an jenem Standorte. — Von den mancherlei Methoden sie zu vermehren, halte ich die durch den Saamen für die besten. Derselbe wird entweder im März oder April an Ort und Stelle gesäet, oder besser auf ein Saamenbeet, von wo aus die wenigen zum Küchengebrauche nöthigen Pflanzen bei erlangter Größe auf die Kräuterrabatten in Abständen von 1 bis 1½ Fuß gepflanzt, angegossen und in der Folge rein gehalten werden.

Außer daß die Blätter zu verschiedenen Zwecken in der Küche benutzt werden, ißt man sie auch zum Butterbrodte.

§. 245.

Der Majoran. Mairan. Origanum L.

Zum Küchengebrauch werden vorzugsweise 2 Sorten kultivirt: a) der gewöhnliche Sommermajoran, Origanum Majorana L., und b) der Wintermajoran, Origanum Majoranoides L. *)

*) Loudon in seiner Encyklopädie pag. 858. be-

Digitized by Google

a) Der Sommermajoran, Or. Majorana, ist eine einjährige, in Spanien und Portugal einheimische Pflanze, wo sie auf leichtem, trockenem, kalkhaltigem und steinigem Boden wächst.

Character. Der Stengel erreicht eine Höhe von 8 bis 10 Zoll, ist ästig und mit kleinen, elliptischen, stumpfen Blättern bekleidet. Die Blüthen sitzen in länglich-runden, gestielten, dreifachen Aehren an der Spitze der kleinen Aeste. Die ganze Pflanze hat eine graugrüne Farbe und einen angenehm aromatischen Geruch.

Kultur. Der Saame wird gewöhnlich im Monat März und April auf ein warmes Mistbeet gesäet, weniger im Freien. Wenn die jungen Pflanzen bei reichlichem Luftgeben erstarkt und 2 bis 3 Zoll hoch sind, werden sie auf Beete oder als Einfassung derselben, die zuvor gut gedüngt, locker gegraben und in warmer Lage gelegen sind, in 6 Zoll weiter Entfernung unter sich ausgepflanzt, bei trockener Witterung fleißig begossen und rein gehalten.

Für den Sommerbedarf werden die Blätter und zarten Spitzen der Pflanzen grün benutzt;

---

zeichnet irrthümlicherweise den Wintermajoran mit dem Namen **Origanum heracleoticum L.**, welches aber der griechische Dosten oder Majoran ist. Nach demselben Schriftsteller werden auch **Or. Onites** und **vulgare** als Küchengewächse angebaut, was mir jedoch fremd ist.

Digitized by Google

für den Winter dieselben im getrockneten Zustande. Zu diesem Zwecke wird die Pflanze zur Zeit ihrer höchsten Entwicklung — d. i. die Periode des Aufblühens — nahe über der Erde abgeschnitten, an der Luft getrocknet und zum beliebigen Gebrauch für den Winter aufbewahrt.

Um mit Sicherheit Saamen vom Majoran zu gewinnen, säet man im August, pflanzt die Pflanzen später in Töpfe, überwintert sie in einem temperirten Hause nahe unter den Fenstern und setzt sie im Frühjahr ins Freie.

b) Der Wintermajoran, Origanum Majoranoides, ist eine perennirende, aus dem nördlichen Afrika (?) abstammende Pflanze, die dessenungeachtet unsere Winter ganz gut verträgt.

Character. Das Aeußere des Wintermajorans hat mit dem des Sommermajorans sehr viel Aehnlichkeit, und wird er deshalb von dem Nichtkenner nicht selten für diesen gehalten. Die Haupt-Unterschiede geben sich besonders in einem ästigeren Wuchs, in größerer Bestaudung, in mit einem weißen Filze überzogenen Blättern und durch mehr rundliche Blüthenähren zu erkennen.

Kultur. Dieselbe ist die des Sommermajorans, nur daß das Origanum Majoranoides als perennirende Pflanze auch durch Zertheilung alter Pflanzen vermehrt werden kann, die sich am besten zu Einfassungen von Wegen und Beeten eignen. Rücksichtlich des Gebrauchs steht er dem

Digitized by Google

Sommermajoran nach, der für gewürziger gehalten wird.

§. 246.

Der Thymian. Thymus vulgaris L.

Eine perennirende, immergrüne, an trocknen, steinigen Gegenden des südlichen Europa's wild wachsende Pflanze, die unsere Winter aber gleichwohl sehr gut verträgt.

Character. Die Pflanze theilt sich in mehrere 8 bis 12 Zoll hohe, ästige, aufrecht stehende Stengel, die mit kleinen kurzgestielten, eiförmigen, am Rande zurückgerollten Blättern von bräunlich-grüner Farbe besetzt sind. Die Blüthen stehen in quirlförmigen Aehren. Die ganze Pflanze ist stark aromatisch und in der Küche häufig im Gebrauch.

Sorten. Außer dem buntblättrigen Thymian, der mehr aus Curiosität als des Nutzens halber gezogen wird, unterscheidet man 2 Varietäten, a) den gemeinen oder schmalblättrigen, Thymus vulgaris, folio tenuiore, und b) den breitblättrigen, Thymus vulgaris, folio latiore. — Der Citronen-Thymian, Thymus Serpyllum, citri odore, ist mit der ersten Abart des Th. vulgaris wenig in Gebrauch.

Kultur. Der Thymian liebt wie der Majoran einen guten, fetten, aber trichten Boden in warmer Lage. Die Fortpflanzung bewirkt man durch den Saamen, durch Zertheilung alter Pflan-

Digitized by Google

zen und durch Stecklinge. Ich halte die erste Vermehrungsmethode für die zweckmäßigste und bediene mich ihrer mit wenigen Ausnahmen daher ausschließlich. Der Saame wird entweder im März, April oder gleich nach seiner Reife im August und September gesäet, entweder auf ein Saamenbeet, um ihn später auf das Kräuterbeet zu verpflanzen oder in kleinen Furchen als Einfassung von Beeten und Fußwegen, um ihn daselbst stehen zu lassen; für jeden Fall aber nur dünn, da sich die Pflanzen stark bestauden.

Da der Verbrauch des Thymians für einzelne Wirthschaften nicht so bedeutend ist, daß man davon mehr als vielleicht $\frac{1}{4}$ Quadratruthe nöthig hätte, so pflanze ich den Thymian mit auf das Beet der übrigen Küchenkräuter in 9 Zoll weiter Entfernung unter sich, wo er mit diesen gleiche Behandlung genießt. Ungeachtet die Pflanzen das Schneiden sehr wohl vertragen, darf man diese Operation doch nicht später als bis zum halben August vornehmen, da sie sonst erfrieren und über Winter verloren gehen. Dies ist in Bezug auf die Erhaltung der Pflanzen wohl zu merken. — Um die genannte Zeit wird so viel als man nöthig hat geschnitten, in kleine Bündel zusammen gebunden, wie der Majoran an der Luft getrocknet und zum späteren Gebrauch für den Winter trocken aufbewahrt. Der Thymian kann unbeschadet des Ertrags 3—4 Jahre an einer und derselben Stelle bleiben; später je-

Digitized by Google

doch wächst er zu sehr in die Breite und findet in seiner Umgebung nicht mehr diejenigen Stoffe, die er zum üppigen Wachsthume braucht — er wird mager.

§. 247.

Das gemeine Pfefferkraut. Bohnenkraut. Kölle. Saturni. Satureja hortensis L.

Eine einjährige, aus Italien und dem südlichen Frankreich abstammende Pflanze.

Character. Der Stengel ist aufrecht, theilt sich nahe über der Erde in mehrere schlanke, pyramidalisch verzweigte Aeste und erreicht eine Höhe von einem Fuß. Die Blätter sind linienlanzettförmig, kurz gestielt und wie der Stengel mit kurzen Haaren besetzt. Die ganze Pflanze hat wie der Thymian eine bräunlich-grüne Farbe und einen stark aromatischen Geruch und Geschmack.

Das **Berg-Pfefferkraut**, Satureja montana L., welches mit jenem gleiches Vaterland hat, ist perennirend, wird jedoch nicht für so gut gehalten und deshalb nur selten, bei uns aber, soviel ich weiß, gar nicht kultivirt.

Kultur. Das gemeine Pfefferkraut wird entweder zum Verpflanzen auf das Saamenbeet oder um es stehen zu lassen auf das Kräuterbeet, oder auch zwischen andere Pflanzen, z. B. zwischen Mohrrüben, Spinat, Petersilie, Bollen ꝛc., gesäet und gleich den übrigen Küchenkräutern behandelt. — Zur Zeit der Blüthenentwicklung

Digitized by Google

schneidet man dasselbe über der Erde ab, bindet es in kleine Bündel und trocknet es wie den Majoran und Thymian zum Wintergebrauch. — Um es immer jung zu haben, muß man es vom März an einige Male säen.

§. 248.

Das Basilicum. Basilienkraut. Ocymum L.

Von den mancherlei Arten und Abarten, die theils zum Küchengebrauch, theils zur Zierde in den Gärten gebaut werden, stammt

a) das große oder großblättrige Basilicum, Oc. Basilicum, aus Persien und Ostindien;

b) das kleine oder kleinblättrige Basilicum, Oc. minimum, aus Ceylon ab. Beide Pflanzen sind einjährig, haben bei verschiedener Höhe (ersteres vielleicht 12, letzteres 9 Zoll) einen sehr verzweigten, mit kleinen, eiförmigen, ganzrandigen Blättern versehenen Stengel von hellgrüner Farbe, einen starken aromatischen Geruch und Geschmack, und sind beide sehr empfindlich gegen den geringsten Kältegrad. Die Spielarten, wie z. B. das große und kleine braune, das gefranzte Basilicum ꝛc., werden mehr in den Blumen- als Küchengärten angebaut.

Kultur. Das Basilicum verlangt einen warmen, lockeren, nahrhaften Boden und einen Standort in warmer Lage. Die Aussaat geschieht im März auf ein warmes Mistbeet und in der letzten Woche des Mai an einem warmen Orte

Digitized by Google

im Freien, wo, wenn der Saame nur leicht mit guter Erde bedeckt, mit der Schippe sanft angeschlagen und, so oft das Erdreich trocken ist, begossen wird, er bald aufgeht und zu kleinen Pflänzchen heranwächst, die, um sie kräftig zu haben, mit jenen auf dem Mistbeete erzogenen, in Abständen von 3 — 4 Zoll pikirt, und alsdann erst mit den Ballen an den Ort ihrer Bestimmung gepflanzt werden sollen; das großblättrige Basilicum in 10 bis 12 Zoll, das kleinblättrige in 6 bis 9 Zoll weiter Entfernung von einander. Im Laufe des Sommers hat man die Pflanzen, deren man nur sehr wenige zur eigenen Küche bedarf, von Unkraut rein zu halten, das Erdreich aufzulockern und mit der nöthigen Menge Wasser zu versehen. Das Basilicum wird wie der Majoran verbraucht und gleich diesem zur Winterbenutzung getrocknet und aufbewahrt.

§. 249.

Die Salbei. Salvia officinalis L.

Eine perennirende, im Süden von Europa einheimische Pflanze, wo sie auf trockenem, steinigem Boden wächst.

Character. Aus der — bei alten Pflanzen — holzigen Wurzel entwickeln sich mehrere Stengel bis zu einer Höhe von 1 bis 1½ Fuß. Dieselben sind wie die lanzettförmigen, runzligen, am Rande gekerbten Blätter mit feinen Haaren bedeckt. Außer den an den Enden der

Digitized by Google

Zweige in langen, lockern Aehren stehenden blauen Blüthen hat die ganze Pflanze eine grau-grüne Farbe, starken gewürzhaften Geruch und dergleichen Geschmack. Sie ist immergrün.

Von den mancherlei Abarten mit weißen und röthlichen Blüthen, mit krausen, mit kleinen (Salvia off. tenuior. Noisett.) und mit großen Blättern, ist es vorzugsweise doch nur die letztere oder die gemeine Salbei, die in unsern Gärten angebaut wird.

Kultur. Die Salbei kann zwar wie beinahe jedes andere perennirende Küchengewächs, nicht allein durch den Saamen, sondern auch durch Zertheilung alter Pflanzen vermehrt und fortgepflanzt werden. Da indessen auch hier die Saamenpflanzen dauernde und bessere Subjecte liefern als die von alten Stöcken genommen sind, so rathe ich jedem die Fortpflanzung nur durch Aussaat der Saamen zu begründen. Ungeachtet die Salbei ziemlich mit jeder Erdart vorlieb nimmt, wenn anders dieselbe nur nicht übermäßig feucht und dem Grundwasser ausgesetzt ist, bleibt ein tief bearbeiteter, mittelmäßiger fruchtbarer, trockener und warm gelegener Boden ihrem Gedeihen und der kräftigen Entwickelung ihrer Blätter doch bei weitem am zuträglichsten. — Die Aussaat findet früh im Frühjahr auf einem temperirten Mistbeet oder zeitig im Freien statt. Im ersteren Falle wachsen die Pflanzen rascher empor und können im Mai an den Ort

Digitized by Google

ihrer Bestimmung, sei es auf die Kräuter-Rabatte oder als irgend eine Einfassung, gepflanzt werden, für jene 1 bis 1½, für diese ½ Fuß weit auseinander. Im Freien säet man entweder in seichten Rillen oder auf das Saamenbeet; dort um die Pflanzen stehen zu lassen, hier, um sie wieder zu verpflanzen, sobald sie die dazu taugliche Größe erlangt haben. — Außer der Reinhaltung der Beete erfordert die Salbei weiter keine besondere Pflege. — Hinsichtlich des Winterbedarfs darf sie wie der Thymian nicht später als August abgeschnitten werden, damit sich die Pflanzen noch vor Eintritt des Winters von neuem bewachsen und durch die Kälte nicht getödtet werden, was aber beinahe jedesmal geschieht, wenn man die Salbei Ausgangs September oder im October schneidet. — Länger als 4 Jahre sollte man sie nie an einem und demselben Orte stehen lassen, weil die Pflanze nach der Zeit zu holzig und in ihren Blättern dürftig wird.

§. 250.

Der Ysop. Hyssopus officinalis L.

Der Ysop ist eine perennirende an trockenen, steinigen und in gebirgigen Gegenden des südlichen Europas wild wachsende Pflanze.

Character. Die Wurzel ist wie bei der Salbei bei alten Pflanzen holzig, stark verzweigt und tief in die Erde gehend. Aus derselben erwachsen mehrere aufrecht stehende, 1½ bis 2 Fuß

Digitized by Google

hohe äſtige Stengel mit ſchmalen, lanzettförmigen, beinahe ſtielloſen Blättern beſetzt, welche die Pflanze Winter und Sommer behält. Die gewöhnlich blauen Blüthen ſtehen in einer nach einer Seite gekehrten Traube. Die Pflanze hat einen angenehmen Geruch.

Vom Yſop giebt es wie von der Salbei manche Spielart mit anders als gewöhnlich blauen Blüthen; ſo z. B. kennt man roth-, weiß- und buntblüthigen Yſop; alles Eigenſchaften, durch Klima und Bodengemengtheile hervorgebracht, die deßhalb auch nicht conſtant ſind.

Kultur. Die Kultur des Yſops iſt im Allgemeinen ganz die der Salbei. Die Pflanze liebt gleich ihr einen warmen, trockenen Boden und dergleichen Standort, wird wie ſie am beſten durch Saamen fortgepflanzt, der im März entweder gleich an Ort und Stelle oder auf das Saamenbeet, um ihn von dort aus zu verpflanzen, ausgeſäet wird. Im Sommer werden die Pflanzen ſtets rein gehalten und zum Wintergebrauch nicht ſpäter als die Salbei, d. h. im Auguſt abgeſchnitten, damit ſie ſich vor Winter noch hinreichend bewachſen und vom Froſte nicht Schaden leiden. Da der Yſop durch ſein ſtarkes Wurzelvermögen dem Boden in ſeiner Umgebung viel nimmt, ſollte man ihn auch nie länger, als 4 Jahre an einem und demſelben Ort ſtehen laſſen. — Sein Gebrauch iſt dem der Salbei gleich, und bedient man ſich ihrer, Fleiſchbrühen einen

Digitized by Google

kräftigen Geschmack zu geben. — Eine andere, dem Ysop nahe verwandte, in jedem Garten häufig zu findende Pflanze ist der Lavendel oder die Spieke. Lavendula L. Da dieselbe in der Küche aber gar nicht gebraucht, sondern nur ihres angenehmen Geruchs wegen zu andern Zwecken in der Hauswirthschaft angezogen wird, übergehe ich ihre der der Salbei und des Ysops ähnliche Behandlungsweise hier auch gänzlich.

§. 251.

Die Melisse, Citronen-Melisse, Melissa officinalis L.

ist eine perennirende, vorzugsweise in Ober-Italien und den angrenzenden Ländern einheimische Pflanze, die aber wie die Salbei, der Ysop, der Lavendel und andere diesem ähnliche, aus dem südlichen Europa abstammende Pflanzen, unsern Winter ohne allen Schutz und den mindesten Nachtheil erträgt.

Character. Die Wurzel ist weniger tief als flach gehend, treibt eine Menge Seitensprossen, aus welchen sich 2 bis 3 Fuß hohe, viereckige, nach oben verzweigte Stengel erheben, die mit eiförmigen, scharf gezähnten Blättern besetzt sind. Die ganze Pflanze ist mit weißlichen, weichen Haaren bekleidet und besitzt einen angenehmen balsamischen Geruch. — Die röthlich-weißen Blüthen stehen als halbe Quirle in den oberen Blattwinkeln.

Digitized by Google

Kultur. Die Melisse liebt einen nahrhaften, mehr hoch als tief liegenden Boden, und wird, obgleich man sie auch durch Saamen erziehen kann, bei weitem häufiger und leichter durch die sich stark verbreitende Wurzel gleich dem Esdragon fortgepflanzt. Im September nämlich schneidet man die alten Stengel handhoch über der Erde ab, hebt die Mutterpflanzen heraus, theilt sie in mehrere kleine Stücke und pflanzt diese auf das zuvor für sie zubereitete Beet oder in einzelnen Pflanzen auf die Kräuterrabatte in 1½ Fuß weiten Entfernungen; gießt sie, wenn der Boden und die Witterung trocken ist, an, und erhält sie in der Folge rein.

§. 252.

Die Münze. Mentha L.

Von dieser Gattung werden mehrere Arten in den Küchengärten kultivirt, die, wenn auch nicht grade bei uns einheimisch, doch in anderen Theilen von Deutschland und den angrenzenden Ländern zu Hause sind. Die Münze wird weniger zum Küchen- als zu sonstigem Gebrauch in der Hauswirthschaft benutzt.

Allgemeine Kennzeichen der verschiedenen Sorten sind: stolonisirende Wurzeln und stark aromatischer Geruch. Die vorzüglichsten in Kultur genommenen Sorten sind: 1) die zahme oder gemeine Münze, Balsammünze. Mentha sativa L. 2) die Krause-Münze, M.

Digitized by Google

crispa L. 3) die Pfeffer-Münze, M. piperita L. 4) die Citron-Münze, M. citrata. L.

Kultur. Sämmtliche Arten wachsen am kräftigsten in einem nahrhaften lockern, die 1., 2. und 4te Sorte in warmem, leichtem, die 3te Sorte in feuchtem Boden. — Man pflanzt sie am leichtesten durch ihre Wurzelsprossen im September oder früh im Frühjahr gelegt fort, hält sie in der Folge stets rein und die Pfeffer-Münze beständig feucht.

§. 253.

Der Beyfuß. Wermuth. Artemisia. L.

Außer dem Esdragon, der wie wir §. 240. gesehen haben, gleichfalls dieser Gattung angehört, baut man noch 2 Arten derselben in den Küchengärten: 1) den bittern Beyfuß, Art. Absynthium L. und 2) den gemeinen Beyfuß oder Wermuth, Art. vulgaris L. Beides sind perennirende, bei uns und im übrigen Europa auf trockenem, steinigem und kalkhaltigem Boden vorkommende Pflanzen, die sowohl die eine als die andere einen bitteren, aromatischen Geruch und Geschmack haben, und die ihre Kultur mit dem Esdragon theilen, nur daß sie gegen die Winterkälte nie gedeckt zu werden brauchen. Beide Arten dürfen, da ihre Wurzeln stark um sich greifen, nicht lange an einem Orte stehen bleiben.

Digitized by Google

Vierte Abtheilung.

Elfter Abschnitt.

Pflanzen, deren Anbau weniger allgemein gebräuchlich ist, und die nur in einzelnen Fällen kultivirt werden.

Insofern dieser Abschnitt Pflanzen enthält, die, wie gesagt, nur in einzelnen Fällen für die Küche im Küchengarten angebaut werden, werde ich ihre Beschreibung, sowohl als ihre Kulturmethode auch nur im Allgemeinen anführen und in einen einzigen Paragraphen zusammen fassen.

§. 254.

1. Der stumpfblättrige Hederich. Erdkresse. Winterkresse. Barbenkraut. Erysimum Barbarea L. Barbarea vulgaris Hort. Kew.

Eine ziemlich über ganz Europa verbreitete, perennirende Pflanze, die durch das in ihr vorherrschende bittere Princip in manchen Fällen als Stellvertreter der Brunnenkresse gebraucht wird. Die Erd- oder Winterkresse, wie man sie in England gewöhnlich nennt, wird der gemeinen Gartenkresse ähnlich kultivirt. Für den Sommergebrauch sät man vom März bis Anfangs August 2 bis 3 mal; für den Winter- und Frühjahrsgebrauch aber im August und September, entweder dünn mit dem Auswurf, oder in Rillen; in diesem Falle auf eine warm liegende Rabatte, in jenem an einem kühlen und niedrigen

Digitized by Google

Orte. Im Frühjahr und Herbst wachsen die zum Gebrauch über der Erde abgeschnittenen Blätter häufig nach, im Sommer nur sparsam. Bei trockener Witterung muß fleißig gegossen werden.

In England kultivirt man mit dem Ery. Barbarea noch das Ery. praecox. L., amerikanische Kresse oder früher Hederich. Diese Pflanze wurde lange Zeit mit jener für einerlei, oder doch für eine Varietät von ihr gehalten; allein damit angestellte Kulturversuche haben sie als identisch verschieden von ihr erklärt, und hat es sich ergeben, daß sie in ihrer Lebensdauer auch nur zweijährig ist. Im Geschmack steht sie der Brunnenkresse noch näher, in der Kultur aber dem Ery. Barbarea gleich.

2) Die Wiesenkresse oder das Schaumkraut. Cardamina pratentis L.

Eine perennirende, auf feuchten Wiesen bei uns häufig wachsende Pflanze. Sie ist die am meisten gesuchte dieser Gattung, obwohl auch die Card. amara benutzt wird. Beide sind harte Pflanzen, die bei gut zubereitetem Boden in niedriger und feuchter Exposition vortrefflich gedeihen, und die sowohl durch im Frühjahr ausgesäeten Saamen, als auch durch Pflanzen vermehrt werden können. Die Pflanzbeete müssen stets rein gehalten und stark bewässert werden. Im Winter giebt man ihnen mit Vortheil eine leichte Decke von kurzem Pferdemist.

Digitized by Google

3. Der rauhstielige Kohl. Rauke. Senfkohl. Brassica Eruca L.

Eine einjährige, in Oestereich und der Schweiz einheimische Pflanze, deren junge Blätter, von besonders im Frühjahr gewachsenen Aussaaten als Zuthat zum Salat gebraucht werden. Später ersetzen andere und bessere Pflanzen ihren Werth. Der Geschmack des Senfkohles ist sehr scharf und beißend.

4. Die Kapuzinerkresse. Indianische Kresse. Nasturzium oder gemeinhin spanische Kresse genannt. Tropaeolum majus L.

In ihrem Vaterlande Peru ist die Pflanze perennirend, bei uns nur als Sommergewächs kultivirt. Der Saame wird im April auf lockern, warm gelegnen und reichen Boden gelegt, entweder in Rillen oder in Saamenlöcher. Giebt man den Pflanzen ein Spalier, oder zieht man sie an Stäben in die Höhe, so erreichen sie nicht selten die Länge von 6 bis 8 Fuß. Bei trockener Witterung erfordern sie viel Wasser. Die unentwickelten Blüthenknospen ersetzen eingemacht die Stelle der Capern, so wie die jungen fleischigen Früchte für sich allein oder mit andern ähnlichen zusammen eingemacht, zu Saucen und Salat verbraucht werden. Der Geschmack ist sehr angenehm. Die übrigen Arten und Varietäten dieser Gattung sind weniger im Gebrauch. In neuerer Zeit kultivirt man (bis jetzt zwar noch als Zierpflanze) eine Art Kapuzinerkresse

Digitized by Google

mit knolliger Wurzel, Tropaeolum tuberosum, deren Knollen der Kartoffel und dem Spargel ähnlich, zubereitet, wie diese gegessen werden. Eine interessante Mittheilung über den Nutzen des Tropaeolum tuberosum befindet sich im 6. Jahrg. der Otto'schen Gartenztg. pag. 365., von Louis Ebermann, Gartenmeister zu Celle bei Hannover, von der das Wesentlichste Folgendes ist.

Am 25. Juni 1838 wurde ein kleines Pflänzchen von Trop. tuberosum in sonniger Lage auf gut kultivirten Gartenboden gepflanzt. — In den ersten 4 Wochen wuchs dieselbe wenig, allein nach dieser Zeit gedieh sie sehr freudig und nahm zuletzt einen Raum von 4 Fuß ein. — Bei anhaltender Dürre wurde fleißig gegossen. — Blüthenknospen zeigten sich Mitte October, kamen aber nicht zur Vollkommenheit. — Am 30. October wurde die Pflanze aufgenommeu und es fanden sich dabei 47 mehr oder weniger ansehnliche Knollen an derselben. Die größeren davon wogen ¼ Lth., hatten eine Länge von 4 Zoll, am untern Ende 1½ Zoll Durchmesser, und am obern Ende, wo sie ganz spitz zulaufen, 2—3 Knospen oder Keime. Die Knollen haben ein schönes wachsartiges Ansehen, sind glänzend gelblich und an den kleinen 5—7 schuppenartigen Vertiefungen carmoisinroth gestreift. — Einige der Knollen wurden gekocht und waren in 10 Minuten weich. Wir fanden sie, sagt der Referent, mit einer säuerlichen Sauce dazu, außerordentlich zart und

Digitized by Google

schmackhaft und ganz dem schönsten Spargel ähnlich, und bin ich der Meinung, daß sich die Pflanzen zum Anbau im Großen ganz eignen werden, und gewiß als eines der schätzbarsten neuen Gemüse anzusehen ist. — Die Knollen lassen sich im trocknen Sande an einem frostfreien Ort überwintern. — Ich füge dieser Mittheilung hinzu, daß sich das Trop. tuberosum gleichwohl sehr gut durch Stecklinge fortpflanzen läßt. Seine Blüthe ist der des Trop. minus sehr ähnlich.

5. Der gemeine Fenchel. Anethum foeniculum L.

Der gemeine Feuchel ist eine perennirende, im südlichen Deutschland und den angrenzenden Ländern einheimische Pflanze. Der sogenannte süße, Zwerg- oder Finochio-Fenchel, A. foeni. dulce, oder Foeniculum dulce. Bauh. ist eine Varietät davon. Sowohl die eine als die andere Sorte ist eine, besonders im südlichen Europa sehr beliebte Pflanze, von der theils die Theile über der Erde, theils dieselben unter der Erde gegessen werden; Ersteres ist bei dem gemeinen, Letzteres bei dem Zwergfenchel der Fall. Die Fortpflanzung geschieht bei beiden am besten durch Saamen, der im Herbst, besser aber im Frühjahr gesät wird, entweder auf ein Saamenbeet oder dahin, wo die Pflanzen stehen bleiben sollen. In beiden Fällen verlangen sie einen Quadratfuß Raum. Der etwas schwer keimende

Digitized by Google

Saame erfordert viel Waſſer. — Die Güte des Fenchels hängt von ſeiner größern Gewürzhaftigkeit ab, und verlangt derſelbe in dieſer Beziehung einen warmen Standort und dergleichen Boden. Von dem gemeinen Fenchel werden die jungen Blätter und Stengel zu Salaten und die Saamen zu Sauce ꝛc. gebraucht. — Er dauert mehrere Jahre an einer Stelle, greift den Boden aber an, und muß deßhalb öfters gewechſelt, d. h. friſch gepflanzt oder geſät werden. Im Herbſt ſchneidet man die Saamenſtengel ab, bedeckt die Pflanzen vor Eintritt des Winters leicht mit langem Pferdemiſt oder Laub, der im Frühjahr abgeharkt und darauf die Pflanzung gereinigt wird. Der ſüße, Zwerg- oder Finochio-Fenchel, der beſonders in Italien viel gebaut und verſpeiſt wird, wird mehr ſeiner knolligen, dem Sellerie ähnlichen Wurzel, als ſeiner Blätter wegen angebaut. Da er indeſſen empfindlicher gegen unſere Winter und ſchwerer durch dieſelben zu bringen iſt, er ſich auch nur erſt nach dem erſten Jahre ſeiner Ausſaat zu einer anſehnlichen Größe ausbildet, erlangt er bei uns nie die Vollkommenheit, in welcher derſelbe in Italien gefunden wird. Seine Behandlung iſt der des Selleries ähnlich. Durch Anhäufeln der Pflanzen können die Stengel gebleicht und gleichfalls verſpeiſt werden.

Digitized by Google

6. Der Koriander. Gemeine Koriander. Coriandum sativum L.

Der Koriander stammt ursprünglich aus dem Orient, findet sich jedoch auch schon im südlichen Europa wildwachsend. Die Pflanze ist einjährig und in allen ihren Theilen sehr aromatisch. Die Blätter werden zwar zu verschiedenen Speisen, mehr aber noch die Saamen von den Droguisten ꝛc. gebraucht. Die Kultur ist ganz einfach. Er liebt vorzugsweise einen sandigen, lehmigen Boden in warmer Lage. Die Aussaat geschieht früh im Frühjahr, und wenn man seine Blätter öfters jung benutzen will, Ende April und Mai noch einmal. Da wo er einmal gestanden, ist er gleich dem Dill schwer wieder auszurotten.

7. Der Anis. Anis Bibernell. Pimpinella Anisum L.

Ist wie der Koriander einjährig und stammt gleichfalls aus dem Orient, vornehmlich aus Aegypten ab, und ist sein Gebrauch eben so verschiedenartig als der des Korianders ꝛc. ꝛc. Die Pflanze liebt gleichfalls einen warmen und lockern Boden, in welchen der Saame im März ausgesät und bei trockener Witterung begossen wird. Da wo die jungen Pflanzen etwa zu dick stehen, müssen sie beim Jäten verzogen werden. Das Verpflanzen verträgt der Anis, wie viele andere Umbelliferen, nicht, was man bei seiner Kultur wohl zu berücksichtigen hat. — Zur Bildung guter Saamenkörner, als das eigentliche Ziel der

Digitized by Google

Kultur, müssen die Pflanzen während des Sommers öfters begossen werden.

8. Der Kümmel. Carum Carvi L.

Eine zweijährige, in verschiedenen Theilen von Europa wild wachsende Pflanze, von der jedoch weniger die Blätter und die Wurzel, als vielmehr nur die reifen Saamen zur Würze verschiedener Speisen benutzt werden. Der Kümmel erfordert einen leichten, aber nahrhaften Boden, wird im Herbst gesät, im darauf folgenden Frühjahr so weit verzogen, daß auf ungefähr 10 Quadratzoll nur eine Pflanze steht, und in der Folge rein gehalten.

9. Die Chamille. Römische Chamille. Anthemis nobilis L.

Eine perennirende, im westlichen Europa einheimische Pflanze. Obschon die Chamille nicht unmittelbar als Küchengewächs zu betrachten ist, da sie eigentlich nicht des Wohlgeschmacks wegen angebaut, noch gegessen wird, vielmehr nur als magenstärkendes Mittel bekannt ist, sollte sie dessenungeachtet doch ebensowenig in einem Küchengarten fehlen, als manche andere eben nicht werthvollere Pflanze, der man sonst wohl auch ein Plätzchen daselbst anweist, um so mehr, da sie mit jedem Boden vorlieb nimmt und ihre Erziehung ohne Mühe ist. Die Chamille pflanzt sich durch Theilung oder Abschnittlinge alter Pflanzen fort, die im März oder April 10 Zoll von ein-

Digitized by Google

ander gepflanzt, angegossen und darauf rein gehalten werden.

10. Der Meerfenchel. Crithmum maritimum L.

Eine perennirende, an den steinigen und felsigen Küsten von Süd- und Westeuropa einheimische Pflanze, deren kleine, fleischige Blätter eingemacht als Zuthat zum Salat eine angenehme Würze sind. Obschon die Pflanze für den Gebrauch weniger kultivirt, als vielmehr an ihrem natürlichen Standorte aufgesucht und gesammelt wird, so kann man ihre Kultur doch leicht bewirken, wenn man dabei Folgendes berücksichtigt: Die Fortpflanzung geschieht in unserer Gegend entweder durch Saamen, den man im März auf ein temperirtes Mistbeet aussät, oder durch Zertheilung alter Pflanzen und bewurzelter Stengel. Im ersten Falle werden sie bei erlangter Stärke auf eine südöstlich gelegene Mauer-Rabatte von leichter, sandiger Beschaffenheit, wo möglich mit Kalk- oder Mauersteinstücken vermischt, ausgepflanzt, und in der Zukunft rein und feucht gehalten. Allein da der Meerfenchel, trotz aller Vorsicht, unsern Winter dennoch selten ohne Nachtheil erträgt, so ist es gerathener, ihn in Töpfe mit leichter, kiesiger Erde gefüllt, deren Boden reichlich mit zerschlagenen Steinstücken belegt ist, auszupflanzen und so an einem frostfreien Orte zu überwintern. Während der warmen und trocknen Sommermonate erfordert der Meerfen-

Digitized by Google

chel viel Feuchtigkeit, und ersetzt mit durch Soda geschwängertes Wasser einen Theil der ihn an seinem natürlichen Standorte ernährenden Stoffe.

11. Die Tripmadame oder fette Henne. Sedum L.

Von dieser Pflanze, welche in ihrem Habitus viel Aehnlichkeit mit der vorhergehenden hat, kultivirt man, wenn zwar auch nicht häufig, doch zuweilen 2 Sorten zum Küchengebrauch: 1. die weiße fette Henne, Sedum album, und 2. die gelbe Henne, Sedum reflexum L.; beides sind perennirende, auf steinigem, felsigem und sandigem Boden in verschiedenen Gegenden Europas wachsende Pflanzen, die in ihrem Kulturzustande einen ähnlichen Boden und warme Lage verlangen, und leicht durch Zertheilung alter Pflanzen fortgepflanzt und vermehrt werden können. Die fleischigen Blätter werden gleich denen des Meerfenchels benutzt.

12. Das Salzkraut. Salsola Soda L.

Eine jährige, an der Meeresküste des südlichen Europas vorkommende Pflanze, wo sie in Absicht auf ihrem technischen Nutzen, d. h. zur Zubereitung von Soda, in Salzlaken häufig gezogen wird. — Abgesehen von dem Nutzen, den das Salzkraut in dieser Beziehung hat, dient es, dem Spinat ähnlich zubereitet, gleichzeitig als ein schmackhaftes Gemüse. Die Pflanze liebt einen warmen, mit Lehm- oder Mergeltheilen

Digitized by Google

versetzten Sandboden. Der Saame wird im März an Ort und Stelle ausgesät, die jungen Pflanzen mit durch Soda geschwängertes Wasser reichlich begossen und wenn sie zum Gebrauch tauglich, über der Erde abgeschnitten. — Um mit Sicherheit reifen Saamen zu gewinnen, dürfte es nöthig sein, die dazu erforderliche Menge Pflanzen in Töpfen zu erziehen.

13. Der spanische oder Guinea-Pfeffer. Capsicum L.

Die unter diesem Namen in unsern Gärten zwar mehr zur Zierde, als wie zum Küchengebrauch kultivirte Pflanze, ist einjährig und nennt Indien ihr Vaterland. Die am gewöhnlichsten angebaute Sorte oder der C. annuum L. trägt lange conische Frucht von rother Farbe und sehr scharfem, beißendem Geschmack, die grün zum Einmachen der Gurken, und trocken gestoßen als Würze und Stellvertreter des gewöhnlichen schwarzen Java-Pfeffers verbraucht werden. Die übrigen Arten und Varietäten des spanischen Pfeffers, wie z. B. das monstruöse Capsicum, das große und kleine kirschförmige, das liebesapfelförmige, das C. grossum und mehrere andere Sorten, dienen, wie gesagt, mehr zur Zier- als Nutzpflanze. Der Saame des C. annuum wird im März auf ein warmes Mistbeet, im April auch wohl auf eine südlich gelegene Mauerrabatte ausgesät, hier wie dort gegen jeden Kältegrad geschützt, und wenn die jungen Pflanzen das zweite Paar Blät-

Digitized by Google

ter gemacht haben, dieselben 4 Zoll ins Gevierk pikirt und Ausgangs Mai und Anfangs Juni an den Ort ihrer Bestimmung, der ein sehr nahrhafter, trocken und warm liegender Boden sein muß, in Abständen von 12 bis 15 Zoll ausgepflanzt, während des Sommers reichlich begossen und rein gehalten. Die Früchte werden, je nachdem sie zu diesem oder jenem Zwecke bestimmt sind, entweder früher oder später abgeschnitten.

14. Der Liebesapfel. Solanum Lycopersicum L.

Eine jährige, aus Südamerika abstammende Pflanze, die wie der spanische Pfeffer mehr als Zier-, denn als Nutzpflanze in unsern Gärten angebaut, dahingegen im südlichen Europa, namentlich in Unteritalien, in solcher Menge kultivirt wird, daß man nicht selten ganze Morgen Landes damit bestellt sieht, woselbst ihre reifen Früchte zu verschiedenen Speisen, hauptsächlich aber zu der Sauce, womit die Macaroni gegessen, verbraucht werden, die unreifen aber zum Einmachen und sonstigen Zwecken. Der Saame des Liebesapfels wird am besten, wie der des spanischen Pfeffers, im März auf ein warmes Mistbeet ausgesät, später die jungen Pflanzen pikirt und Ende Mai ins Freie gesetzt. — Die Pflanze wächst zwar in jedem Boden, allein ein lockerer und reicher, vorzugsweise ein warmer Standort, ist ihrem besten Gedeihen doch am zuträglichsten, und erreicht sie daselbst nicht selten

Digitized by Google

einen Umpfang von mehreren Quadratfußen, worauf man Rücksicht zu nehmen hat, sei es, daß sie zu diesem oder jenem Zweck kultivirt wird. Während der warmen Sommermonate erfordert der Liebesapfel sehr viel Wasser und erreichen seine Früchte einen desto größern Umfang, wenn man die Spitzen der Triebe einknipt, die kleineren aber ganz ausbricht und die untersten und schadhaften Blätter ganz wegschneidet.

15. Die Eierpflanze. Solanum Melongena L.

Ist gleich wie die vorige eine jährige, aus Südamerika abstammende Pflanze, die jedoch empfindlicher gegen unser Klima ist, und deßhalb den wärmsten und geschütztesten Standort verlangt. Durch die Kultur sind mehrere Varietäten entstanden, so z. B. giebt es außer der gewöhnlichen Art mit langer violetter Frucht, eine andere derselben Gestalt mit weißer und mit gelber Frucht; oder aber dieselbe Farbe kommt auch in runden Früchten vor. Wenngleich die Eierpflanze in unsern Gärten seltner anders als zur Zierde gezogen wird, so kann ich aus eigener Erfahrung doch versichern, daß ich sie in Unter-Italien und Sicilien beinahe in eben so großer Menge angebaut getroffen habe, als das S. Lycopersicum, und war ich über die Größe der Früchte in dortiger Gegend gleichwohl nicht weniger überrascht, die ich oftmals 9 bis 12 Zoll lang und 3 bis 3½ Zoll im Durchmesser haltend

Digitized by Google

gefunden habe. Der gewöhnliche Verbrauch derselben besteht darin, daß sie in Scheiben geschnitten, mit Oel und Pfeffer auf dem Roste gebraten und so genossen werden. Zuweilen bedient man sich ihrer auch zu Ragouts und zu Saucen.

Die Kultur der Eierpflanze ist der des Capsicum ähnlich. Der Saame nämlich wird im März auf ein Warmbeet gesät. Wenn die Pflanzen das 4te Paar Blätter gemacht haben, werden sie entweder auf ein anderes Beet pikirt, oder besser einzeln in kleine Töpfe gepflanzt, in welchen sie, zur Zeit noch unter Fenstern gehalten, bis Ausgangs Mai und Anfangs Juni stehen bleiben. Um diese Zeit pflanzt man sie aus demselben ins freie Land, das von lockerer Beschaffenheit, sehr reichhaltig und wie zuvor bemerkt, der wärmsten Lage exponirt sein muß. Unter der Voraussetzung, daß der Sommer warm und heiß ist, die Pflanzen häufig begossen und rein gehalten werden, hat man gute Früchte zu erwarten, sonst aber nicht.

16. Die Erdkastanie. Erdknolle. Bunium Bulbocastanum L.

Eine perennirende, besonders im südlichen Deutschland, der Schweiz und Frankreich einheimische Pflanze, die von ihrer fleischigen, knolligen, der Kastanie ähnlichen Wurzel, welche im Geschmack der Kastanie oder Marone ähnlich ist, die Benennung Erdkastanie erhalten hat.

Die Fortpflanzung geschieht am leichtesten

Digitized by Google

durch Saamen, der bald nach der Saamenreife, also vielleicht im August und September [illegible] einen lockern und kräftigen Boden ausgesät, zur mehreren Sicherheit der Keimentwickelung bei trockener Witterung wiederholt begossen wird und von dem im Frühjahr auf jedem halben Quadratfuß nur eine Pflanze gelassen, die übrigen herausgezogen werden. Im nächsten Herbst, also ein Jahr nach der Aussaat, sind die Knollen genießbar, und nimmt man die nöthige Quantität zum Winterbedarf im October heraus; die übrigen läßt man bis zum Frühjahr und so viel man zur Saamenerzielung bedarf, unberührt im Boden stehen. — Außer der Vermehrung durch Saamen läßt sich die Erdkastanie gleichwohl auch durch die Knollen fortpflanzen, die wie die Kartoffeln aufbewahrt und im Frühjahr gelegt werden. — Die Blätter haben die größte Aehnlichkeit mit der Petersilie. Die Knollen werden entweder als Stellvertreter der Kastanien gebraucht und in derselben Art zubereitet, oder aber wie die Kartoffeln gekocht, und auch roh gegessen. Unter jeder Bedingung sind sie wohlschmeckend und sehr nahrhaft.

17. Die Erdnuß.*) Erdeichel. Knollige Platterbse. **Lathyrus tuberosus L.**

Eine perennirende, auf Feldern, an schatti-

*) Ist nicht zu verwechseln mit **Arachis hypogaea L.**, die auch Erdnuß genannt wird.

Digitized by Google

gen und etwas niedrigen Orten in Deutschland nnd andern Ländern von Europa häufig wild wachsende Pflanze mit knolliger Wurzel, die gleich der Erdkastanie zubereitet und gegessen wird. Besonders lieben sie die Holländer, und wird sie deßhalb hier mehr als in irgend einem andern Lande kultivirt. Die Erdnuß pflanzt sich am leichtesten durch die Knollen fort, die entweder im Herbst nach der Reife der Pflanzen, oder auch im Frühjahr in lockern und im Schatten liegenden Boden, mehr tief als flach gelegt werden. Da sich dieselbe durch ihre weit auslaufenden Wurzeln jedoch sehr stark vermehren und bald zu einem lästigen Unkraut werden, so weist man ihnen da, wo sie sich im Kulturzustande befinden, auch nur immer einen abgesonderten oder sonst nicht zu benutzenden Theil des Gartens an.

18. Die Erdmandel. Eßbares Cyperngras. Cyperus esculentus L.

Gleichfalls eine perennirende, im südlichen Europa einheimische Pflanze, wo sie auf feuchten Wiesen wachsend angetroffen wird. Sie trägt an ihrer Wurzel eine Menge den Haselnüssen und Mandeln ähnliche Knollen, die entweder roh gegessen, geröstet, oder auf sonst eine Weise zubereitet werden.

Die Kultur der Erdmandel ist einfach diese, daß man im Herbst ein den Anforderungen des Bedarfs entsprechendes großes Stück Land, von lockerer und guter Beschaffenheit, in niederer Lage

Digitized by Google

liegend, zubereitet, im darauf folgenden Frühjahr, d. h. im Monat April, auf jeden Quadratfuß desselben ein 3—4 Zoll tiefes Loch macht, worin 2—3 Erdmandeln gelegt und mit Erde bedeckt werden. — Den Vorschlag, dieselben vor dem Legen 24 Stunden in Wasser einzuweichen, um dadurch das schnellere Austreiben zu bewirken, halte ich — wenigstens für unser Klima — für mehr schädlich, als nützlich: denn da die Pflanze nur in niedrigem Boden gezogen werden soll, der um die Zeit wo die Knollen in die Erde kommen, im Allgemeinen doch noch wenig erwärmt ist, so sind sie durch das Einweichen weit eher der Fäulniß ausgesetzt, als wenn sie allein von der Feuchtigkeit des Bodens zur Keimentwickelung angeregt werden. In späterer Zeit freilich, nämlich in den warmen und trockenen Sommermonaten, muß die Erde allerdings sehr feucht gehalten und viel begossen werden, weil nur hiervon ein reichlicher und vollständiger Ertrag zu erwarten ist. — Während des Sommers müssen die Pflanzen sehr rein gehalten und die etwa in zu großer Menge zur Seite auslaufenden Wurzelkeime in etwas unterdrückt werden. Im Herbst, nachdem die Pflanzen durch das Gelbwerden ihrer Blätter ihre Reife zu erkennen geben, werden sie mit dem Spaten heraus genommen, die Knollen abgelesen und dieselben theils zum Verbrauch, theils zur Vermehrung an einem frostfreien Orte aufbewahrt. Saamen trägt die Pflanze bei uns nicht.

Digitized by Google

Wenn die hier in 18 Sorten kurz angeführten Pflanzen bei weitem auch noch nicht alle diejenigen sind, die zu diesem Abschnitte gezählt werden können, so sind es doch unbestritten diejenigen, die von den weniger häufig gebräuchlichen und kultivirten Küchengewächsen am häufigsten angebaut werden. Denn andere, wie z. B. das Knoblauchskraut, Erysimum Alliaria; der Gänsefuß, Chenopodium urbicum; die Brennnessel, Urtica dioica; der Sauerklee, Oxalis Acetosella; der Hühnerdarm, Alsine media; die Saudistel, Sonchus oleraceus — und mehrere dergleichen, sind entweder nur den Namen nach als genießbar bekannt, oder sie sind, wenn sie diese Eigenschaft auch in einem sehr hohen Grade besitzen, für unser Klima zur Zeit doch noch zu zart, um ihre Kultur im Freien anzurathen und zu bewirken. Hierher gehören die Batate, Convolvulus Batata; die amerikanische Erdnuß, Arachis hypogaea; der Capernstrauch, Capparis spinosa ꝛc. ꝛc. Sollte es in späterer Zeit vielleicht möglich werden, die Batate und Arachis zu acclimatisiren, so würde das ein bedeutender Gewinn für uns werden; denn beide Früchte sind in ihrem Vaterlande hochgeschätzt.

Digitized by Google

Vierte Abtheilung.

Zwölfter Abschnitt.

Von Erziehung und Reinerhaltung der Saamen.

Nachdem wir die Kultur der verschiedenartigen Küchengewächse, so wie die Art ihrer Fortpflanzung kennen gelernt haben, muß uns nun auch sehr daran gelegen sein, das Mittel zu finden, worauf sich die erste Bedingung zur Vollkommenheit der einen oder der anderen Pflanzenart gründet, und ist dasselbe, wie die Ueberschrift besagt, in Erziehung und Reinerhaltung der Saamen gegeben. — Nur aus guten Saamen können gute Pflanzen hervorgehen und nur aus rein erhaltenen Saamen pflanzt sich das Individuum fort!*)

*) Wenn ich mich in diesem Abschnitte des Ausdruckes Art oder Sorte bediene, was ich hier als gleichbedeutend ansehen zu wollen wünsche: so ist diese Bezeichnung in botanischer Hinsicht zwar nicht immer richtig; da unter Art streng genommen nur solche Individuen von Pflanzen zu verstehen sind, die in gewissen, von uns für wesentlich gehaltenen Merkmalen vollkommen mit einander übereinstimmen und diese Eigenschaft durch keinen zufälligen äußern Einfluß verändern, sondern bei fortgesetzter Aussaat beibehalten. Nach dieser Definition von Art wäre nun freilich Wie-

Digitized by Google

§. 255.

Mit Bezug auf die Unwiderlegbarkeit jenes Satzes hat der Küchengärtner darauf zu sehen, sich der benöthigten Saamen in bester Güte zu vergewissern, wozu ihm natürlich nur der einzige Weg übrig bleibt, sich sein Bedürfniß selbst zu bauen. Da die Reinerhaltung (d. h. die der Sorte) der verschiedenen Küchengewächs-Saamen jedoch ein bedeutend großes Terrain voraussetzt, so ist es, im Fall dasselbe nicht vorhanden ist, am gerathensten, sich vorzugsweise nur auf Erziehung solcher Saamen zu legen, die leicht zu einer Ausartung hinneigen, die übrigen aber von zuverlässigen Saamenzüchtern und Handelsgärtnern zu entnehmen.

Ohne mich über die Erziehung der Saamen der mannigfachen Küchengewächse speciell zu äußern, werde ich nur die Hauptregeln davon andeuten, worauf man dabei Rücksicht zu nehmen

---

les von dem, was der Küchengärtner im gewöhnlichen Sprachgebrauch Art nennt, nicht Art, sondern größtentheils Spielart oder Bastard; allein da es anderseits schwierig sein möchte, die Grenzen der einen oder der andern dieser Erzeugungen zur Genüge festzustellen: so glaube ich am einfachsten und verständlichsten zu sein, wenn ich an der einmal angenommenen Methode des Küchengärtners festhalte, und die verschiedenen Formen des Kohls, der Bohnen, der Erbsen z. B. schlechthin mit Art bezeichne.

Digitized by Google

hat; im Allgemeinen dahingegen aber diejenigen Gewächse namhaft machen, die leichter als die übrigen zur Ausartung geneigt sind.

1. Hauptregel. Zur Saamenerziehung wähle man, der Art nach, nur vollkommen ausgebildete, kräftige und in allen ihren Theilen gesunde Pflanzen aus.

2. Hauptregel. Der Boden, der die Saamenpflanzen 2jähriger Saamen trägt, darf nicht übermäßig mit befruchtenden Substanzen geschwängert sein; denn in einem solchen wachsen die Pflanzen in der Regel zu üppig, verwenden mehr auf Blatt- und Stengel-, als auf Saamenbildung, sind mehr irgend einer Krankheit unterworfen und reifen ihre Saamen später. — Saamenpflanzen einjähriger Sorten werden nur zum Theil ausgepflanzt, wie z. B. der Salat, zum Theil bleiben sie an dem Ort, wo sie ausgesät worden, stehen, wie die Bohne, die Erbse, der Spinat, das Pfefferkraut ꝛc. ꝛc.

3. Hauptregel. Saamenpflanzen verlangen stets einen sonnigen und freien Standort; in einer beschatteten Lage gedeihen viele gar nicht.

4. Hauptregel. Jeder Saame muß seine vollkommene Reife erlangt haben; im entgegengesetzten Falle oder nur nothreif geworden, ist er nicht keimfähig, oder gehen aus ihm nur kümmerliche, nichts weniger als wohl ausgebildete Pflanzen hervor.

5. Hauptregel. Von solchen Pflanzen, die

Digitized by Google

ihren Saamen nicht alle zu einer Zeit zur Reife bringen, thut man wohl, denselben auch nur periodisch einzusammeln.

6. Hauptregel. Besondere Aufmerksamkeit schenke man ferner der Aufbewahrung der Saamen, und wähle dazu einen trocknen und luftigen Ort; feuchte und dumpfe Luft erzeugt Fäulniß und zerstört die Keimfähigkeit.

7. Hauptregel. Vor Allem suche man die Saamen stets rein zu erhalten, d. h. man bestrebe sich, aus dem gewonnenen Saamen immer dieselbe Pflanze, wie jene war, die den Saamen geliefert (vorausgesetzt, daß sie allen Anforderungen entsprach), in ihrer Individualität rein zu erhalten. Hierzu dienen zwei Mittel: a) daß man seine Sämereien nicht abjährlich erneuern, dieselben vielmehr so alt werden läßt, als es unbeschadet ihrer Keimkraft geschehen darf; denn je öfter man die Saamen anzieht, je mehr sind sie der Ausartung unterworfen, je seltner aber, je weniger. b) Daß man nahe verwandte Arten in solchen Entfernungen unter sich aus einander bringt, daß sie sich nicht gegenseitig befruchten können. Insofern die Insecten jedoch den Blüthenstaub von einer Pflanze zur andern tragen, ist dennoch die weiteste Entfernung verwandter Saamenpflanzen oftmals nicht ausreichend, und muß man in diesem Falle, namentlich beim Kohl, dieselben durch über sie ausgespannte Gaze während der Blüthezeit zu isoliren suchen.

Digitized by Google

Mähr als 100 bis 150 Fuß sollte man nahe verwandte Arten nie zusammenbringen.

Sicherer jedoch, als alle diese künstlichen Mittel die Saamen rein zu erhalten, ist, daß man von einer leicht ausartenden Gattung jährlich nie mehr als eine, höchstens zwei Sorten Saamen erziehe; dadurch erreicht man einmal den Vortheil, ihn nicht alljährlich (siehe oben) wechseln zu müssen, und zweitens den, ihn vor Ausartung durch gegenseitige Bestäubung um so eher zu sichern. Diejenigen Gattungen und Arten nun, welche vorzugsweise in einander übergehen, sind:

1) Aus der Familie der Kohlpflanzen — sämmtliche im Kulturzustande begriffene Kohl- und Rübenarten, oder alles das, was zur Gattung Brassica gehört. Deßhalb nehme man sich ja in Acht, die Saamen tragenden Pflanzen weder zu nahe zusammen zu bringen, noch zuviel auf einmal davon erziehen zu wollen. — Besonders leicht artet der Blumenkohl mit dem Broccoli in Berührung gebracht aus, und so umgekehrt; ferner der Wirsigkohl mit dem Grünkohl, der Rothkohl mit dem Weißkohl und der Kohlrabi, die Kohlrübe mit der weißen Rübe und dem Kohlreps ꝛc. ꝛc. Und noch weit mehr als die gegenseitige Befruchtung der Unterarten Ausartungen bewirkt, erzeugt sie sie unter den Spielarten.

2) Aus der Familie der Hülsenfrüchte

Digitized by Google

— entarten sich a) zunächst die Erbsen, Pisum, durch gegenseitige Kreuzung. Aus Früherbsen werden Späterbsen, und aus Zwergen erwachsen mit der Zeit Riesen; b) die Bohne, Phaseolus, ist einer der Erbse ähnlichen Ausartung unterworfen, nicht aber, wie man hin und wieder wohl glaubt, mit dieser zusammen; c) die Saubohne, Vicia Faba — artet mit ihres Gleichen, nicht aber durch Bestäubung mit der gewöhnlichen Gartenbohne aus.

3) Aus der Familie der kürbisartigen Pflanzen. Von dieser Familie arten gleichfalls auch nur die Arten und Abarten einer und derselben Gattung unter sich, nicht aber eine dieser mit der andern aus. Um also eine bestimmte Gurkensorte rein zu erhalten, muß man sie bei der Saamenerzeugung außerhalb der Grenzen der Befruchtung mit einer anderen stellen; so die Melonen, so die Kürbis.

4) Aus der Familie der eßbaren Wurzel- und Knollengewächse. Da bei Zusammenstellung der Pflanzen dieser Abtheilung nur auf den genießbaren Theil derselben unter der Erde Rücksicht genommen worden ist, so befinden sich unter ihnen bezüglich ihrer natürlichen Verwandtschaft so verschiedenartige Formen neben einander, daß es nöthig ist, dieselben näher zu beleuchten.

a) Die Kartoffel. — Obschon die Kartoffel in den Küchengärten gewiß nur sehr selten

Digitized by Google

durch Saamen fortgepflanzt wird, sei es denn, daß man sich dadurch andere Spielarten verschaffen wollte, so bemerke ich dabei doch das, daß der Saame einer bestimmten Spielart mit Bestimmtheit nie dieselben Sorten wiedergiebt, daher auch Ausartungen durch Saamen nicht leicht zu befürchten sind. b) Die Mohrrübe. — Verschiedene Spielarten der gegenseitigen Bestäubung ausgesetzt arten aus, sowohl in der Form und Farbe, als auch in der Zeit der Zeitigung. c) Die Pastinak. — Die lange verderbt die kurze, und diese wiederum jene Sorte. d) Die Cichorie. — Nicht nur allein daß verschiedene Spielarten der Cichorie durch gegenseitige Befruchtung anders geartete Individuen hervorbringen, sondern auch mit der Endivie (Salatpflanze) geht die Cichorie Verbindungen ein, die neue Spielarten der einen oder der andern Pflanze erzeugen. Beide gehören einer Gattung (Cichoreum) an. Um also die eine oder die andere Sorte rein zu erhalten, hüte man sich sie während der Blüthezeit nahe zusammen zu bringen. e) Die Peterfilie — ist gleichfalls der Ausartung unter sich unterworfen, sobald ihr nicht die Bedingungen der gegenseitigen Nichtbefruchtung gegeben sind. f) Der Sellerie — verhält sich bezüglich der Ausartung, wie die ihm nahe verwandte Peterfilie. g) Der Rettig, Raphanus. Sowohl die wirklichen Rettige unter sich, als auch mit den Radiesen, gehen bei gegenseitiger Bestäubung Verbindungen

Digitized by Google

ein, die andere Pflanzen als die Mutterpflanze war, nach sich ziehen. Bei der Saamenerziehung hat man darauf Rücksicht zu nehmen. h) Die Beete — sowohl die verschiedenen Spielarten der gewöhnlichen, rothen Beete unter sich, als auch diese mit dem Rippenmangold oder der Beta Cicla brasiliensis, arten aus.

5) Aus der Familie der zwiebelartigen Pflanzen. Von dieser Familie sind der Ausartung unterworfen: a) die gemeine Zwiebel, Allium Cepa, mit ihren mannigfachen Spielarten unter sich; ob sie jedoch auch mit dem Allium fistulosum auf dem natürlichen Wege Verbindungen eingeht, darüber habe ich noch keine Erfahrungen gemacht. b) Der gemeine Lauch oder Porre. Die übrigen Pflanzen dieser Abtheilung der Küchengewächse pflanzt man, wie ich bereits bei ihrer Kultur angegeben habe, vorzugsweise durch die Zwiebel und Zertheilung fort.

6) Aus der Familie der spargelartigen und solcher Pflanzen, die in Erziehung und Zubereitung Aehnlichkeit mit denselben haben.

a) Der Spargel, Asparagus. Wenngleich die verschiedenen Spielarten des Spargels, wenn sie sich gegenseitig befruchten, einer Ausartung fähig sind, so dürfte dieser Fall insofern doch nur sehr selten vorkommen, als wohl wenig mehr als eine Sorte im Küchengarten gezogen wird. b) Die Artischocke — artet mit ihren ver-

Digitized by Google

schiedenen Abänderungen unter sich aus. c) Die Cardune oder der Cardy — wie die Artischocke.

7) Aus der Familie der spinatartigen Pflanzen. a) Der gemeine Spinat, **Spinacia oleracea**, entartet zwar durch gegenseitige Bestäubung der verschiedenen Spielarten, vermischt sich aber nicht mit dem sogenannten englischen Spinat, der der Gattung **Rumex** angehört. b) Die Melde — erleidet verschiedene Abweichungen in Blatt und Farbe durch gegenseitige Befruchtung der in den Gärten kultivirten Spielarten. c) Ob die Quinoa, **Chenopedium Quinoa**, mit dem **Chen. leucospermum** Verbindungen eingeht, dazu fehlen mir zur Zeit noch die nöthigen Beweise. d) Der Portulac — erleidet durch Bestäubung seiner Spielarten Veränderungen, wodurch der gelbe grün wird.

8) Aus der Familie der Salatpflanzen. a) Der gemeine Salat — gehört nächst dem Kohl, der Erbse und der Bohne gewiß zu denjenigen Küchengewächsen, die mehr als die übrigen geneigt sind, sich zu verändern. Der gemeine Kopfsalat, **Lactuca sativa capitata**, erzeugt aber auch durch wechselseitige Bestäubung mit dem Bind- oder römischen Salat, **Lact. sat. longifolia**, Pflanzen, die der Mutter der einen oder der andern Sorte selten ähnlich sind. b) Die Endivie — verhält sich bezüglich der Ausartung ganz wie der Kopfsalat, daher auch hier die Menge

Digitized by Google

Spielarten. c) Die Gartenkresse. — Bei Bestäubung der verschiedenen Spielarten dieser Pflanze unter sich ist auf keine sichere Erzeugung der einen oder der andern Sorte zu rechnen; denn die krause geht unter diesen Umständen in die schlichte, und die gelbe in die grüne über.

9) Aus der Familie der Küchenkräuter. a) Der Winterkohlreps — als zur Gattung **Brassica** gehörend, ist der Ausartung durch Befruchtung mit seines Gleichen und mit ihm Verwandten sehr leicht unterworfen. b) Deßgleichen der weiße mit dem schwarzen Senf durch gegenseitige Kreuzung. c) Der Körbel — verhält sich wie die Petersilie; nicht bewußt aber ist es mir, daß **Scandix sativum** mit **Scand. odoratum** Spielarten erzeugt hätte. d) Der Majoran und e) der Thymian stehen beide auf einer Stufe der Ausartung, wenn nämlich eine gegenseitige Bestäubung ihrer Spielarten unter sich Statt findet. f) Der Basilicum — wie beide vorhergehende Pflanzen.

10. Von den Pflanzen der elften Abtheilung, oder denen, deren Anbau wenigst allgemein gebräuchlich ist, ist, da die meisten von ihnen durch Zertheilung der Wurzeln und durch Knollen, die wenigsten durch den Saamen fortgepflanzt werden, auch nur die Minderzahl einer Ausartung, bezüglich einer gegenseitigen Bestäubung unter sich, unterworfen. Zu diesen gehören a) der Senfkohl, b) der spani-

Digitized by Google

sche oder Guineas-Pfeffer, c) der Liebesapfel und d) die Eierpflanze.

Wenn nun in den hier angegebenen Regeln die Gründe — die Ausartung der Saamen der Küchengewächse zu umgehen — bedingt liegen, und in derselben Beziehung ein Aufschub erneuerter Anziehung ihrer Saamen — so lange dieselben nämlich ihre Keimfähigkeit beibehalten — von der größten Wichtigkeit ist: so folgt daraus die Nützlichkeit einer Kenntniß von dem Alter der verschiedenen Gesäme, unter welchem sie der Keimentwicklung noch vollkommen fähig sind. In dieser Hinsicht habe ich nachstehendes Verzeichniß zum Theil aus eigner Erfahrung, zum Theil aus anderen Schriften entlehnt, entworfen.

§. 256.

Uebersicht des Alters, unter welchem die verschiedenen Küchengewächs-Saamen noch vollständig keimen und sich zu gesunden Pflanzen entwickeln können.

Es behält seine Keimkraft:

	Jahre.		Jahre.
Anis	3	Borago	2
Artischocke	4	Cardy	4
Basilicum	2	Cichorie	4—5
Beete oder Mangold	4—5	Dill	3
Bohnen (Phaseolus)	3	Eierpflanze	2
— Saubohnen (Vicia Faba)	4	Endivie	3—4
		Erbse	4
		Erdkastanie	2
		Erdnuß	3

Digitized by Google

	Jahre.
Fenchel	3
Gurke	5—6
Haferwurzel	3
Kartoffel	2—3
Kohl (**Brassica**)	4—5
Koriander	3
Körbel	3
Körbelrübe	2
Kreſſe (Garten-)	3
— (Erd- oder Winter-)	2
— (indianiſche)	3
Kümmel	3
Kürbis	2
Lavendel	2
Liebesapfel	2
Löffelkraut	1
Majoran	2
Meerkohl	2
Melde	2
Melone	6
Mohrrübe	4
Paſtinak	2
Peterſilie	3
Pfefferkraut	2—3
Pimpinelle	2
Porre	1
Portulac	2
Radies	4
Rapontie	2
Rapunzel (Acker-ſalat)	2
Raute	2
Rettig	4
Rhabarber	2
Rübe (weiße)	3
Salat	2—3
Salbei	4
Salzkraut	2
Sauerampfer oder engl. Spinat	2
Scorzonere	3
Sellerie	3
Senf	4
Spaniſcher Pfeffer	4
Spargel	2
Spinat	3
— (neuſeeländer)	2
Thymian	2
Yſop	2
Zuckerwurzel	3
Zwiebel	3

Das hier angedeutete Alter der verſchiedenen Saamen iſt zwar nicht überall genau das, über welches hinaus dieſelben gar nicht mehr keimen, allein es iſt jedoch die Grenze, über welche die Keimkraft der Saamen anfängt abzunehmen, nicht alle mehr keimen und andere nur ſchwache und kränkelnde Subjecte liefern. Der Nutzen alſo,

Digitized by Google

welcher aus einer hinreichenden Kenntniß von dem Alter der Saamen, unter welchem sie einer vollständigen Keimentwicklung noch fähig sind, hervorgeht, ist nicht nur in Bezug auf Vermeidung der Ausartung bei zu erzielenden Saamen von der größten Wichtigkeit, sondern dieselbe Kenntniß dient gleichwohl auch dazu, daß man bei der Zucht der Pflanzen selbst nicht über den Grenzen der Keimkraft hinaus sich befindende Saamen ausstreue, und vergeblich seiner Entwicklung zur Pflanze entgegen sehe.

Fünfte Abtheilung.

Von der Kultur der eßbaren Pilze.

Wiewohl von dem großen Heer der Pilze mehrere für den Menschen genießbar sind, ja sogar einige als Leckerbissen sehr hoch geachtet werden, so ist es mit Bestimmtheit bis jetzt doch nur ein einziger dieser zahlreichen Sippe, nämlich der Champignon, der künstlich erzeugt und in großer Menge erzogen wird. Ob die viel besprochene Trüffel gleich dem Champignon künstlich erzeugt werden kann, ist zur Zeit noch durch keine genügenden Resultate im Großen erwiesen; jedoch werde ich das Bessere, was wir darüber wissen und was als wahr anzunehmen ist, mit anführen, was vielleicht dazu dienen kann, die begonnene Spur der

Digitized by Google

künstlichen Erziehung der Trüffel zu verfolgen und zu vervollkommnen.

Erster Abschnitt.

§. 257.

Der Champignon. Eßbarer Blätterschwamm. Agaricus campestris L. *)

Er wächst ziemlich durch ganz Europa auf Wiesen und Triften, hat einen fleischigen, weißen, mehr gewölbten Hut bei jungen, mehr flachen Hut bei alten Individuen, kurzen Stiel und unvollständigen Ring.

Mit Bezug auf den inneren Bau des Champignons, ohne dessen Erklärung die nachfolgende Beschreibung seiner Fortpflanzung in mancher Hinsicht unverständlich bleiben würde, bemerke ich von dem, was Link in der 20. Lief. der Verhandl. des Garth. Ver. in den Königl. Preuß. Staat. pag. 126. darüber sagt, Folgendes: „Derselbe wächst aus einem flockigen Gewebe hervor, welches ganz das Ansehen des Schimmels hat. Es besteht aus zarten, ästigen Röhren, welche durch Querwände in Abtheilungen (Zellen) gesondert sind. — — Dieses flockige Gewebe (Thallus) wird gewöhn-

*) Man findet den eßbaren Champignon zuweilen auch als Agar. edulis, oder diese specifische Benennung als Synonym von campestris angeführt; allein nach Persoon's Synops. method. fungor. sind beide unterschiedner Art. — Siehe am angeführten Orte pag. 418.

Digitized by Google

lich Brut genannt, und es ist kein Zweifel, daß sich der Champignon dadurch fortpflanzt, auf dieselbe Weise, wie sich wuchernde Pflanzen fortzupflanzen pflegen, wobei man sich daran erinnern mag, daß hier Stamm, Wurzel und Blätter in Eins übergegangen sind. Auch läßt es sich wohl erwarten, daß durch losgerissene Stücke dieses Gewebes der Champignon sich fortpflanzt, so lange diese Stücke noch Leben in sich haben, wie sich andere Gewächse durch Wurzelzertheilung, Stecklinge und Pfropfreiser fortpflanzen ꝛc. ꝛc."

Kultur. Es möchte wohl nicht leicht eine andere in Kultur genommene Pflanze geben, über deren Erziehung sowohl, als über die Art dieselbe zu bewirken, so viel geschrieben worden, wie dieß bei dem Champignon der Fall ist. Denn nicht allein, daß man ihn im Freien, in Mistbeeten, an finstern Stellen von Gewächshäusern, in Schuppen und Kellern ꝛc. ꝛc. erziehen kann, räumt man ihm auch eigene, zu diesem Zwecke erbaute und construirte Häuser ein; woraus der Werth hervorgeht, welchen man ihm beilegt. Besonders ist dieß in England der Fall. Die Art die Champignons zu ziehen, ist eben so mannichfaltig und sinnreich, als der Prozeß sie zu erzeugen von allen übrigen Methoden, welcher man sich in der Gärtnerei bedient, Pflanzen und Früchte hervorzubringen, verschieden ist. Hier, als erste Grundlage, immer etwas Körperliches, dort, als erste Grundlage hingegen etwas Unkörperliches! Denn

Digitized by Google

ich meinerseits glaube fest daran, daß sich der Champignon ursprünglich durch eine generatio aequivoca, die gewiß bei so vielen anderen kleinen Organismen auch stattfindet, erzeugt; eine Erzeugung, die Dinge durch besondere Mischung, Gährung und Absonderung in- und außerhalb anderer Körper hervorbringt, wie sie sonst wohl nicht auf dem gewöhnlichen Wege der Fortpflanzung entstehen, die aber, wenn sie einmal ins Leben gerufen sind, sich auf dem natürlichen Wege wie ihres Gleichen fortpflanzen und vermehren.

Bei der Kultur der Champignons sind zunächst drei wesentlich von einander verschiedene Punkte ins Auge zu fassen, nämlich 1) die Erzeugung der Brut (Thallus); 2) die Erziehung der Champignons aus derselben, und 3) die Erziehung desselben ohne zuvor Brut gelegt zu haben.

1) Die Erzeugung der Brut. Wir wissen, daß die Grundlage oder der Uranfang des Champignons ein weißes, flockiges, dem Schimmel ähnliches Gewebe ist. Zuerst hat man diese Erscheinung bei auf Wiesen und Triften, wo viel Vieh, namentlich Pferde geweidet haben — wachsenden genießbaren Blätterschwämmen wahrgenommen, sich daraus ein System geschaffen, nach welchem man das, was die Natur freiwillig hervorbringt, auf einem künstlichen Wege ihr nachzubilden sucht. Es ist diese künstliche Erzeugung der Champignons-Brut insofern von sehr großem

Digitized by Google

Belang für seine Kultur, als man durch dieß Verfahren nicht in Verlegenheit gesetzt wird, vom zufälligen Auffinden derselben abzuhangen. Die Art und Weise die Brut zu erzeugen, ist nun aber sehr verschieden, und mag es mir daher gestattet sein, die dabei angewandten und an verschiedenen Orten beschriebenen Verfahrungsarten außer meiner eignen auszugsweise mitzutheilen.

Loudon, in seiner Encycl. pag. 739. sagt über die Entstehung der Brut im Allgemeinen: — „Die Mistäpfel der Pferde bringen, wie man gefunden hat, weit reichlicher und weit sicherer Champignons hervor, als der Mist anderer Thiere. Daraus scheint hervorzugehen, daß der Pferdemagen weniger im Stande ist, als der Magen anderer Thiere, die vegetative Eigenschaft dieser Saamenkörner, die mit der Nahrung eingenommen werden*) und durch die Eingeweide des Pferdes hindurchgehen, zu verletzen oder zu zerstören, oder daß der Pferdemist für diesen Saamen ein besseres Nest abgiebt, als Mist von anderen Thieren, deren Nahrungsmittel weniger aus Körnern und Heu, als aus grünem und wässrigem Futter bestehen.

Animalischer Stoff scheint zur Vegetation der Champignons insofern nothwendig zu sein, als wir

*) Dieß wäre nun freilich gegen meine Ansicht von der Entstehung des Thallus beim Champignon.

Der Verf.

Digitized by Google

sie in reichlicher Menge auf alten Triften und in Viehställen, wo häufig Pferde, Kühe oder Schafe sich aufhalten, finden; fast keine der eßbaren Arten von Schwämmen findet man dagegen in Wäldern oder Feldern, wo gar kein Vieh hin darf u. s. w." Nach dieser allgemeinen Uebersicht in das Wesen des Champignons, verfährt man nun, um sich Brut zu verschaffen, auf zweierlei Art, je nachdem der Zweck des Verbrauchs derselben die eine oder die andere Art vorzeichnet.

a. Erste Art der Bruterzeugung oder lockere Brut.

Von dieser Art der Bruterzeugung macht man bei uns in dem Falle immer Gebrauch, wenn anders die lockere Brut nicht etwa in alten, abgetragenen Champignons und anderen Beeten sich vorfindet. Meine Verfahrungsart dabei ist folgende:

Zu Anfang oder Mitte des Monats März suche man sich die nöthige Menge kurzen Pferdemistes ohne Stroh (Pferdeäpfel) zu verschaffen; kann man dieselben nicht auf einmal erhalten, so werden sie in dem Maaße wie sie aus dem Stalle kommen, an einem trocknen und finstern Orte ausgebreitet und gegen Fermentirung öfters umgerührt. Ist die erforderliche Menge, vielleicht 10 bis 12 Karren voll, beisammen, so setze man ihr noch einen geringen Antheil, vielleicht 2 bis 4 Karren, strohigen Schaafmistes hinzu, menge das Ganze gut durcheinander, damit sich die strohi-

Digitized by Google

gen Bestandtheile des letzteren den Pferdeäpfeln mittheilen, und breite die ganze Masse 6 Zoll hoch entweder in einem Keller, Schuppen, in einem Heizgange oder an einem andern diesen ähnlichen Orte, der finster und gegen den freiwilligen Zutritt der Luft gesichert ist, aus. Während der ersten 14 bis 16 Tage ist der Mist täglich einmal gut umzustechen und zu wenden, um jedwede Erhitzung und Verbrennung zu vermeiden. Allein nach dieser Zeit hört dieß Geschäft auf, die ganze Masse bleibt entweder an ihrem vorigen Orte 6 Zoll hoch liegen, wird mehrmals fest zusammengeschlagen oder getreten, mit Brettern, Laden oder Matten zugedeckt und wenn es nöthig ist, leicht mit Wasser überbraust; oder aber, man packt den während 14 Tage täglich einmal vorsichtig umgewendeten Mist in 6 Zoll tiefe Kasten von beliebiger Größe, stampft ihn daselbst gleichfalls fest, bringt 1 bis 1½ Zoll hoch lehmhaltige Erde darauf, die, wenn sie anfängt trocken zu werden, leicht benetzt werden muß — jedoch so, daß das Wasser nicht in die Mistlage eindringt, wodurch der Bildung des **Thallus** entgegen gewirkt werden würde — und wiederhole dieß Geschäft so oft es die Nothwendigkeit erfordert, was an einem finstern, der Luft nur wenig zugänglichen und auch wohl feuchten Orte in einem Zeitraum von 3 bis 4 Monaten vielleicht nur 2 bis 3 mal wiederholt zu werden braucht. Obgleich nicht immer in demselben Zeitabschnitte, so doch in der Regel

Digitized by Google

nach 10 bis 14 Wochen, wird die ganze Masse des Mistes mit zarten, weißen Fäden oder mit einem flockigen Gewebe, das wir unter dem Namen Thallus kennen gelernt, durchzogen, mithin die Brut zum Verbrauch der weiteren Erzeugung der Champignons sich gebildet haben. Diese Methode der Bruterzeugung ist, wie oben bemerkt, die in den meisten Fällen von mir befolgte so wie mit einigen Modificationen zugleich auch die, nach der in unsern Gärten überhaupt die Grundlage zur Erziehung der Champignons gelegt wird. Um jedoch auch im Frühjahr, d. h. im Mai und Juni, Champignons zu haben, muß die Erzeugung der lockeren Brut natürlich schon im Winter stattfinden, alsdann jedoch nicht in kalten Schuppen und Heizgängen, sondern vielmehr in warmen Kellern und an diesen in Bezug auf Lichtmangel und Temperatur ähnlichen Räumen. Die Behandlung der Brutsubstanz bleibt sich übrigens gleich.

Ueberjährige lockere Brut ist nicht immer sicher, daher die Erzeugung frischer Brut nothwendig; schlägt sie jedoch ein, so kommen die Champignons in der Regel 14 Tage und 4 Wochen früher.

In England, wo, wie bekannt, die Champignons noch eine weit größere Anzahl Liebhaber finden, als bei uns, und wo man zu ihrer Erzeugung eigens zu diesem Zwecke kostspielige Häuser erbaut, nimmt auch die Kultur derselben einen so

Digitized by Google

bedeutenden Rang in dem Gebiete der Küchen- und Treibgärtnerei ein, und wird daselbst mit einem so vollständigen Erfolge betrieben, daß es wohl der Mühe werth ist, uns (zunächst) mit der dort üblichen Verfahrungsart in Erzeugung von Brut bekannt zu machen.

Von den mancherlei Methoden, die man daselbst befolgt, scheint mir die von Will. Wales angenommene die beste *), daher ihre Uebertragung auch wohl der Aufnahme werth. Es heißt daselbst:

1) Wie die Brut zu erzeugen ist. Die schicklichste Zeit zu diesem Zwecke ist der Monat März, da alsdann das Vieh noch nicht auf die Weide geht, sondern hauptsächlich nur trockenes Futter zur Nahrung bekömmt. Um sich nun die Brut zu verschaffen, nehme man 2 Tragen Kuhmist, eine Trage Schaafmist und eine Trage Pferdemist; lasse Alles gut trocken werden und zerkleinere es in dem Grade, daß es füglich durch ein grobes Gartensieb geworfen werden kann. Nachdem Alles gut durcheinander gemengt ist, wird es in einen runden, oben zugespitzten Haufen zusammengebracht — versteht sich, daß die

*) Hiervon ist unter der Ueberschrift: „Leichte und sichere Methode Champignons entweder mit oder ohne Mist zu erziehen," eine Uebersetzung von mir aus den Memoirs of the Caled. Hort. Society vol II. pag. 431. in Otto's Gartenztg. Jahrg. 3. pag. 35. gegeben.

Digitized by Google

ganze Operation in einem trockenen Schuppen ausgeführt werden muß — und damit die Masse vor zu großer Hitze bewahrt werde, zuvor angetreten. Denn ein Haupterforderniß eines guten Erfolgs in Erziehung der Champignons ist die Wärme, und muß man diesem Gegenstand insofern eine ganz besondere Aufmerksamkeit schenken, als die Champignons eben so empfindlich gegen zu viel Hitze, als gegen zu viel Kälte sind. Mit Bezug darauf habe ich immer gefunden, daß die passendste und wirksamste Wärme für dieselben diejenige von 50—60° Fahrenheit (= 8—12⅔ + R.) ist, und wird der Erfolg um so größer sein, je mehr die Champignons-Anlagen diesem Wärmegrad ausgesetzt bleiben. Um nun aber die Ueberzeugung zu haben, daß jener Haufen, welcher die Brut erzeugen soll, sich nicht zu sehr erwärme, steckt man als Probe einen Stab in denselben, und wenn sich dieser beim Herausziehen mäßig warm anfühlt, so kann man annehmen, daß dieß der richtige Grad der Temperatur sei. Hierauf wird der nach oben angeführter Methode angesetzte Haufen in dem Falle mit langer, sich in einem Zustande der Fermentation befindlicher Pferdestreu 4 Zoll dick belegt, wenn der Schuppen, in welchem er angesetzt worden, nicht warm ist; dahingegen aber werden anstatt des Mistes alte Bastmatten zum Ueberdecken genommen, wenn das Letztere eintritt; denn der geringste Grad einer zu hohen Wärme würde den Haufen verderben. In

Digitized by Google

diesem Zustande lasse man ihn einen Monat liegen, alsdann aber werfe man die Streu etwas zur Seite und nehme eine Handvoll zur Probe aus der Mitte desselben heraus. Wenn die Brut angefangen hat sich zu verlaufen, wird man eine zahlreiche Menge kleiner weißer Fibern oder Fäden, welche sich durch den Dung fortgesponnen haben, wahrnehmen. Sollte dieß jedoch nicht stattfinden, und die Brut hätte sich noch nicht verlaufen, so lege man eine andere Decke, die an Stärke der erstern gleichkommt, auf dieselbe, und wird man von nun an nach einem Monat den Haufen ganz gewiß mit Brut angefüllt finden. Zuweilen habe ich dieselbe schon nach 3 Wochen gefunden, dahingegen es auch manchmal 10 Wochen währte, ehe sie sich ausbildete, wobei aber viel von dem Zustande des Düngers abhing. Die Brut, welche nach dieser Methode erzeugt worden, ist von der besten Qualität und übertrifft bei weitem jene, welche auf Feldern oder in alten Warmbeeten entstanden ist, u. s. w.

Ich schreibe aus Erfahrung, fügt Mr. Wales hinzu, und habe diese Art Champignons zu kultiviren nicht etwa von einem Andern geborgt. — Allein die Brut in diesem Zustande ist nicht geeignet sich lange zu halten, und werde ich daher zunächst eine Anweisung geben, wie man Brutsteine anfertigt (siehe weiter unten), wovon entweder nur so viel auf einmal gemacht werden, als man für den Augenblick braucht, oder

Digitized by Google

aber auch für mehrere Jahre, wenn es erforderlich ist; jedoch unter der Bedingung, daß die Brut trocken gehalten werde.

2) Zweite Art der Bruterzeugung, oder Verfahren Brutsteine oder Ziegelbrut zu zubereiten. Das was die Engländer Brutsteine oder Ziegelbrut (spawn bricks) nennen, ist streng genommen und ursprünglich keine Brut, sondern nur ein Medium, in welchem sich die wahre Brut verläuft, besser erhält, lange aufgehoben werden und als Handelsartikel versendet werden kann. Es ist nach meiner Ansicht daher auch falsch, daß, wenn von absoluter Bruterzeugung die Rede ist oder nur sein soll, die Fabrikation der Brutsteine zu beschreiben. Beides ist himmelweit verschieden von einander, und wird ein Brutstein nach der gewöhnlichen Methode zubereitet und rein für sich angewendet, nie Champignons erzeugen, wenn er zuvor nicht schon mit loser Brut gespickt worden ist; wohl aber lose Brut ohne diesen. — Der Brutstein ist vergleichungsweise die Matrix des auf diesem Wege zu erzeugenden Pilzes, d. h. er muß, um zeugungsfähig zu sein, zuvor den Saamen (?) (Thallus) des Champignons empfangen haben, oder was gleichbedeutend damit ist, mit dem flockigen Wesen, als der Basis des Champignons, befruchtet worden sein. Wenn ich behaupte, daß alle Brutsteine ohne vorhergegangene Befruchtung mit lokkerer Brut für sich selbst angewendet, niemals

Digitized by Google

Champignons erzeugen, so soll sich dies, wie ich schon bemerkt, nur allein auf diejenige Art von Brutsteinen beziehen, wie sie gewöhnlich angefertigt werden; keinesweges will ich aber damit gesagt haben, daß es nicht auch im Bereich der Möglichkeit liege, dieselben unter gewissen Bedingungen und unter Zusatz anderer Substanzen, als man gewöhnlich dazu verwendet, so wie ohne vorhergegangene Befruchtung mit schon vorhandener lockerer Brut, zeugungsfähig zu machen; nein, keinesweges, sondern ich glaube vielmehr, daß dies wohl geschehen kann. Allein da meine Ansichten darüber zur Zeit nur noch bloße Hypothese sind, so scheint es mir passender, diesen Gegenstand hier nicht weiter zu erörtern und lieber wieder zu dem zurückzukehren, was bereits als praktisch erwiesen ist.

In England bedient man sich mit wenigen Ausnahmen nichts Anderes als der Ziegelbrut; nur in einzelnen Fällen und wenn sie gerade vorhanden ist, giebt man jener auch wohl noch einen Zusatz von lockerer Brut. Beinahe jeder Gärtner daselbst, der Champignons kultivirt, hat seine eigene Methode sich die Brutsteine zu fabriciren und hält dieselbe auch gewiß für die beste, ob, gleich sie der Hauptsache nach alle übereinstimmen. Die nachstehenden Verfahrungsarten können dem Unkundigen als Fingerzeig bei Zubereitung der Brutsteine dienen, als Fortsetzung der von Will. Wales zuvor beschriebenen Methode locke-

Digitized by Google

Brut zu erziehen aber mag hier zunächst die von ihm in jenen Mittheilungen gegebene 2te Zubereitung der Brutsteine ihren Platz finden. Hierzu nehme man 3 Tragen Pferdemist ohne Streu, 2 Tragen gut verrotteter Lauberde, 2 Tragen Kuhmist, 1 Trage alter Lohe, so wie dieselbe aus dem Ananashause kommt, und eine Trage Schaafmist. Alles dies menge man so lange und gut durcheinander, bis es entweder einem gewöhnlichen Mörtel oder dem Thone, dessen man sich beim Pfropfen bedient, ähnlich geworden ist, denn sonst würde diese Masse nicht gut aus der Form herausgehen.

Nachdem die Zubereitung des Compostes nach vorher angedeuteter Anweisung beendet ist, verschaffe man sich eine kleinere Form, wie sie der Ziegelstreicher zur Anfertigung der Steine nöthig hat, die 6" lang, 4" breit und 3" tief ist; in diese bringe man nun von dem eben angeführten Gemenge so viel, als fest gedrückt nur immer hineingehen will, und schlage die so angefertigten Steine sodann behutsam aus der Form. Allein damit dies letztere Geschäft desto leichter vollzogen werde und die Steine nicht zerbrechen, müssen die inneren Seiten der Form immer feucht gehalten werden. Nachdem die Steine ungefähr 2 Stunden gestanden haben, macht man mit einem stumpfen Stocke in der Mitte jedes derselben 3, 1½ Zoll tiefe und 1 Zoll von einander entfernte Löcher; dieselben dienen die Brut in

Digitized by Google

sich aufzunehmen. Nach meinem Dafürhalten ist es am besten, die fertigen Steine auf Bretter zu legen, damit sie an einem guten Tage zum Trocknen ins Freie gebracht werden können; denn da die geringste in ihnen zurückbleibende Feuchtigkeit die Brut zerstören würde, müssen sie zuvor vollkommen trocken sein. Oftmals scheinen sie es ausserhalb zu sein, während die inwendige Seite dennoch naß ist. In dieser Beziehung ist es daher die sicherste Probe, einen Stein durchzubrechen, um ihn innerhalb untersuchen zu können. Noch ist zu bemerken, daß das Umdrehen der Steine auf den Brettern mit großer Vorsicht geschehe, indem sie bis kurz zuvor, wo sie so weit sind die Brut zu empfangen, sehr leicht in Stükke zerbrechen. — Wenn die Steine nun hergestellt, fest und ganz trocken geworden sind, was bei gutem Wetter und guter Pflege derselben im Laufe von 3 Wochen geschehen sein wird, nimmt man guten, langen, frischen Pferdemist, den man wie beim Gebrauch der Mistbeete, um sich zu erwärmen, zuvor auf einen Haufen gebracht haben muß, und macht davon in einem Schuppen oder an irgend einem anderen Orte, wo der Regen den Mist nicht erkälten kann, eine 6 Zoll hohe Lage auf dem Boden, worauf die Steine gelegt werden. Jedes Loch in dem Steine wird nun zunächst ganz dicht mit Brut vollgefüllt, und so wie sie auf einander gelegt werden, muß auch die obere Seite derselben gleichfalls noch mit Brut

Digitized by Google

bedeckt werden. Bei dem Aufeinanderlegen der Steine hat man genau darauf zu achten, daß zwischen ihnen möglichst viel Raum bleibe, damit die Hitze und der Dampf des Mistes alle Theile des Haufens genau durchdringen und erwärmen kann. Die Spitze des Haufens wird durch einen einzelnen Stein geschlossen. Wenn nun Alles geordnet ist, belege man die Seiten und das Oberste des Haufens mit dem zuvor erwähnten guten, langen und warmen Pferdemist 6 Zoll hoch, der sehr bald eine gemäßigte Wärme bewirken wird. Nach 14 Tagen bedeckt man den alten Mist mit einer 3 Zoll starken Lage frischen, wodurch die Wärme erneuert und eine um 2 Wochen frühere Anregung erzeugt wird. Um aber den Erfolg der Arbeit kennen zu lernen, wird ein geringer Theil der Bedeckung des Haufens auf die Seite gelegt, einige Steine herausgenommen und nachgesehen, ob sich die Brut bereits jedem derselben mitgetheilt hat oder nicht; wenn nicht, werden die Steine wieder auf ihren Platz, die Decke darüber gelegt, und läßt man den Haufen um 10 Tage länger stehen, wo man alsdann jeden der Steine mit Brut durchlaufen finden wird. Hierauf läßt man sie, damit sie trocken werden, noch einige Tage im Haufen liegen, alsdann aber werden sie bis zum Gebrauch an einem trockenen Ort untergebracht, wo sie sich mehrere Jahre gut erhalten.

Nach einer von M'Phail's Methoden Brutsteine zu machen (s. Loudon's Encykl. pag. 744.)

Digitized by Google

sammelt man im Mai oder Juni 2 Karren Mist vom Felde oder nimmt ihn aus dem Stalle, sondert ihn von allem Strohe und setzt 6 Schubkarren frischen Lehm, 2 Schubkarren Erde, die man aus dem Fahrwege genommen hat, und 1 Schubkarre feingesiebter Steinkohlenasche hinzu. Diese Substanzen mische man gut durcheinander, breite die Mischung auf dem Boden eines trockenen Schuppens, gebe ihr etwas Wasser und streue eine Quantität Brut aus einem alten Champignonsbeet darüber. Nachher trete man das Ganze so fest als möglich, und wiederhole dieses Festtreten zwei- oder dreimal in der Woche. So läßt man die Mischung liegen, bis sie in eine feste Brutmasse verwandelt ist, was in der Regel gegen Ende des Monats August der Fall sein wird; dann wird sie in Stücke geschnitten, dieselben hohl auf einander gelegt und völlig getrocknet.

Oldacre, der, glaube ich, in England der Erste war, welcher die Champignons in Häusern erzog, und sich dadurch einen Namen machte, bereitet seine Brutsteine auf folgende Art (Loud. Encykl. pag. 744.): „Nimm," sagt er, „irgend eine Quantität frische Pferdeäpfel, die mit kurzem Geströhde vermischt sind, füge den dritten Theil Kuhmist und eine kleine Portion Erde hinzu, um die Verbindung zu bewirken. Mische diese Masse zu einem weichen Compost und breite sie dann auf dem Boden eines offenen Schuppens aus, wo sie liegen bleibt, bis sie fest genug wird,

Digitized by Google

um sich in flache, viereckige Backsteine formen zu lassen. Ist dies geschehen, so setze sie übereinander und wende sie so oft, bis sie bald trocken sind; alsdann mache mit einem Pflanzstock ein oder zwei Löcher in jeden Backstein, und bringe in jedes Loch ein Stück gute alte Brut von der Größe einer gewöhnlichen welschen Nuß. Die Backsteine bleiben nun so lange liegen, bis sie trocken sind. Ist dies geschehen, so ebene man die Oberfläche eines Stück Bodens 3 Fuß breit, und so lang, daß die sämmtlichen Backsteine darauf zu legen sind. Auf diesen geebneten Boden lege man eine 6 Zoll dicke Schicht Pferdemist, bilde alsdann eine Haufen, indem man die Backsteine reihenweise aufeinander legt (die Saamenseite nach oben), bis der Haufen eine Höhe von 3 Fuß erreicht hat. Darauf bedecke man ihn mit einer kleinen Portion warmen Pferdemistes, um durch den ganzen Haufen eine gelinde Wärme zu verbreiten. Wenn der Saame sich durch jeden Theil der Backsteine ausgebreitet hat, so ist der Prozeß zu Ende, und man bewahrt nun erstere an einem trockenen Platz zum Gebrauch auf. Champignonsbrut, die man nach dieser Vorschrift gewonnen hat, behält ihre vegetative Kraft viele Jahre, wenn sie gut getrocknet war, ehe man sie aufhob. Ist sie feucht, so wird sie wachsen und sich bald selbst erschöpfen."

Eine von den vorhergehenden Methoden verschiedene Art, Brutsteine zu präpariren, ist die

Digitized by Google

von Roger. (Loud. Encykl. pag. 1625.) Derselbe sammelt reinen Kuhmist, wie man ihn im Park, auf dem Felde oder auf dem Viehhofe findet. Hiermit vermischt er Straßenkehricht im Verhältniß von ½ zu 1, setzt ¼ oder ¼ vegetabilische Erde hinzu, die er aus Laub oder verfaulenden Pflanzen bereitet. Nachdem er diese Bestandtheile gut zusammengearbeitet hat, bildet er daraus Backsteine von 9 Zoll Länge, 3 Zoll Breite und 2 Zoll Dicke. Die Backsteine werden der Luft und der Sonne ausgesetzt und müssen einen solchen Grad der Festigkeit erlangen, daß sie einen beträchtlichen Druck ertragen können. Dann kommen sie in einen Schuppen, um hier aufgelagert zu werden. Drei oder vier Reihen werden erst auf den Boden gelegt, so daß der Raum zwischen den Reihen ungefähr 1 Zoll beträgt. In diese Zwischenräume wird solche Brut, wie man sie in alten Champignonsbeeten findet, gestreut, auch die ganze Schicht wird auf gleiche Weise mit dem bezeichneten bruthaltigen Geströhde bedeckt. Sollte man keine alten Champignonsbeete haben, so muß man einige Brutbacksteine zerbrechen und die Stücke derselben ausstreuen. Auf die erste Schicht folgt eine zweite, eine dritte, vierte und noch mehrere, die alle auf die gleiche Art wie die erstere bedeckt und behandelt werden. Nachdem die ganze Aufschichtung vollendet ist, bedeckt man sie mit warmem Mist und Geströhde, und in 2, 3 oder mehr Wochen sind die Backsteine, je nach dem Zustande

Digitized by Google

der Witterung, mit Brut erfüllt und können zum Gebrauch aufbewahrt werden. Ich wage nicht zu behaupten, sagt Roger, daß der Kuhmist selbst die Elemente der Brut enthalte oder nur die Stelle einer Matrix oder eines Receptaculums vertrete*), aber ich kann versichern, daß die Champignonsbrut, außer dem Pferdemist, auch in anderem Miste gefunden wird, denn einst fand ich eine Menge dieser Brut in Taubenmist.

Da Roger das angegebene Präparat der Champignonsbrut eine lange Zeit angewendet hat, so muß der Kuhmist in seiner Zusammensetzung ganz präponderiren, obgleich die Brut zuerst aus Pferdemist gezogen wurde. Nach Roger's Behandlungsart bekommt man äußerst fruchtbare Brut. Sonst war er der Meinung, daß den Backsteinen nothwendigerweise etwas Pferdemist beigemischt werden müßte, aber die Erfahrung hat gelehrt, daß Kuhmist allein dem Zweck entspricht.

Es kommt viel darauf an, daß man die Backsteine nicht an einem Orte läßt, der die Brut in Vegetation versetzt, wie z. B. an einem feuchten und zugleich warmen Orte. Man legt die Backsteine deshalb an einen trockenen Ort. Die Brut darf nicht kleine Fäden oder Fasern (die

*) Dies sind ungefähr dieselben Ansichten und dieselben Worte, wie die meinigen, welche ich, ohne an Roger's Methode, Brutsteine zu formen, gedacht zu haben, bei Anfang ihrer Beschreibung ausgesprochen habe.

Digitized by Google

Grundanfänge der Champignons) treiben, sonst kann man kein Beet damit befruchten. Die Brut, welche man ins Beet zu legen pflegt, wo sie ihre weitere Entwicklung empfängt, darf höchstens das Aussehen eines undeutlichen weißen Moders haben. ꝛc. ꝛc.

Alex. Forsyth beschreibt die Zubereitung der Brutsteine nach folgender Art *). — Ich halte nur die Brutkuchen (Brutsteine) für werth, um durch sie die Kultur der Champignons zu bewirken. Das geeignetste Material zur Fabrikation derselben scheint mir aus gleichen Theilen Pferdeäpfeln, Kuhfladen und Lehm bestehen zu müssen, die gut durcheinander gemengt und festgestampft oder geschlagen und mit so viel Wasser versetzt werden müssen, als gerade erforderlich ist, um dem ganzen Material diejenige Consistenz zu verleihen, wie sie der Mörtel zur Ziegelfabrikation nöthig hat. Nachdem die Masse zubereitet ist, wird sie in runde Formen von 9" Durchmesser und 2" Tiefe geschlagen, und jedem Steine, bevor er seine Form verläßt, drei 1½" tiefe Löcher mittelst eines mit einem eisernen Schuhe beschla-

*) In London's Gardener's Magazine No. 111. Juni 1839. pag. 333. befindet sich eine Abhandlung über die Kultur der Champignons von Alex. Forsyth, der ich Obiges entlehnt habe. Ein Entwurf des von ihm zur Champignons-Erzeugung benutzten Hauses mit einer Wasserheizung ist beigegeben.

Digitized by Google

genen Pflanzholzes eingedrückt. Nachdem die Brutkuchen von allen Seiten trocken sind, werden sie befruchtet, indem man ein Stück Brut von der Größe eines Taubeneies in jedes Loch legt und dasselbe mit Brutsteinmasse wieder verschließt. Hierauf werden die Brutkuchen in der Art aufgestapelt, daß die befruchteten Seiten zusammenkommen. In diesem Zustande läßt man sie bei 85° Fahrenheit unter einem Mantel von warmem, langem Pferdemist schwitzen. Je nachdem der Haufen kalt oder warm ist, wird die Decke vermehrt oder vermindert, bis die gewünschte Wärme herbeigeführt ist. Wenn sich die Brut in den Kuchen verlaufen hat, was man daran erkennt, wenn sie beim Auseinanderbrechen schimmlig aussehen und den Champignons-Geruch angenommen haben, so ist sie im Zustande der höchsten Vollkommenheit, und zum Verbrauch geeignet. Um sie keimfähig aufzubewahren, muß sie luftig und trocken liegen, und behält sie ihre gute Eigenschaft in diesem Zustande mehrere Jahre.

2) Die Erziehung der Champignons aus denselben, d. h. aus lockerer Brut und Brutsteinen. Nachdem wir nun die besten der verschiedenen Methoden, Champignonsbrut zu erzeugen, kennen gelernt haben, kommen wir zunächst zur Erziehung der Pilze selbst; eine Operation, die in ihrem ganzen Umfange zwar noch weit mannigfaltiger ist, als jene der Bruterzeugung, hier jedoch insofern einfacher, als wir

Digitized by Google

es hier nur mit der Kultur der Champignons außerhalb geheizter Räume zu thun haben.

Die Erziehung der Champignons bezüglich des Orts und des Raums, wo sie gezogen werden, ist, wie die Erzeugung der Brut, zweierlei: a) geschieht sie entweder im Freien ohne Begrenzung und Bedeckung des Orts außer mit Erde und vegetabilischen Substanzen, oder b) an bedeckten, durch Holz oder Steine eingeschlossenen Räumen.

a) Erziehung der Champignons im Freien, ohne Begrenzung und Bedekkung des Zuchtbeetes, außer mit Erde und vegetabilischen Substanzen. — Die Verschiedenheit der Behandlung, welche den Champignon von seinem ersten Werden aus Nichts (?) begleitet, erstreckt sich nicht weniger über die Art und Weise ihn im Freien zu erziehen.

Die Kultur der Champignons im Freien kann in einem Klima, welches dem unsrigen gleich ist, nur vom Frühjahr bis Herbst bewirkt werden. Dabei hat man zuvörderst, wenn die Champignons auf eigenen, für sie errichteten Beeten gezogen werden sollen, darauf zu sehen, daß die Anlage an einem der Sonne wenig ausgesetzten und von der Grundfeuchtigkeit nicht zu erreichenden Orte gemacht werde. In Absicht der ersten Anforderung verlangt die Anlage eine östliche Exposition, in Absicht der zweiten aber so gelegt zu werden, daß der Fuß des Zuchtbeetes von jeder

Digitized by Google

Grundfeuchtigkeit frei bleibt und die Feuchtigkeit von oben ohne Schwierigkeit durchläßt. Entspricht der Boden nicht schon von Natur dieser Beschaffenheit, so ist es wesentlich nöthig, daß die Grundfläche, welche die Anlage einnehmen soll, 6 bis 12" über dem Niveau des Bodens durch zerschlagene Steine, Schutt, Holzspäne und Kies angehöht und befestigt werde. Auf diese Unterlage wird der zuvor 14 Tage bis 3 Wochen auf einem Haufen gelegene und während dieser Zeit mehrmals umgesetzte, gute, lange Pferdemist in der Art gebracht, daß die erste Schicht desselben die ungefähr 6 bis 7 Fuß breite und wie bemerkt, durch Steine ꝛc. erhöhte Basis des Beetes — dessen Länge sich nach dem Bedarf der Champignons richten muß — 6 bis 8 Zoll hoch bedeckt, und der, wenn er nicht sehr lang ist, nur mit der Forke stark angeschlagen, sonst aber angetreten werden muß. Mit dem Aufbringen des Mistes wird nun so lange fortgefahren, bis das Beet oder vielmehr der Haufen eine Höhe von 3 bis 4 Fuß erreicht hat und nach oben rückenförmig abgerundet endigt; eine Form, die dadurch entsteht, daß man jedwede Mistlage etwas einzieht und außer von oben auch seitwärts stark befestigt. Alsdann wird der ganze Haufen mit einem sogenannten Hemde bekleidet, was in der Gärtnersprache so viel heißt, als der Haufen erhält einen 4 Zoll starken Mantel von langem, ziemlich gleichem Pferdemist, der nach allen Sei-

Digitized by Google

ten gleich stark und so vertheilt werden muß, daß vom Fuße des Haufens angefangen und bei der obersten Wölbung aufgehört wird, wodurch neben Zusammenhaltung der Wärme auch gleichzeitig das Ablaufen der Feuchtigkeit gefördert wird.

In diesem Zustande bleibt das Beet so lange liegen, bis es sich anfängt zu erwärmen, was gewiß nach einigen Tagen geschehen wird, vorausgesetzt, daß der Mist sich bei der Anlage in demjenigen Zustande befunden hat, der einer gelinden Fermentation günstig war. Um sich indessen davon zu überzeugen, stecke man einen Stock bis in die Mitte des Beetes, lasse ihn einige Stunden darin, und wenn er sich beim Herausziehen mäßig warm anfühlt, so kann man dies mit aller Gewißheit als den günstigsten Zeitpunkt das Beet zu befruchten — zu spicken — ansehen. Jetzt wird ihm das Hemde ausgezogen, der ganzen Oberfläche des Beetes, mit einem $1\frac{1}{2}$ Zoll starken, unten abgestumpften Pflanzholze, 1 bis $1\frac{1}{2}$" tiefe, 8 Zoll ins Gevierte von einander entfernte Löcher (Nester) eingedrückt und diese entweder mit lockerer Brut, oder auch mit ihrer Größe anpassenden Stückchen Ziegelbrut angefüllt. Hierauf werden die Löcher mit Mist vom Beete wieder verschlossen. Die Anlage erhält ihre Bekleidung zurück und wird, wenn anhaltender Regen oder kalte Witterung es nöthig machen sollte, noch außerdem durch glattes Stroh oder Rohrdecken gegen das Eine oder das Andere geschützt. Die

Digitized by Google

Stärke und Beschaffenheit des Mantels richtet sich überhaupt nach der Witterung und Jahreszeit.

Zehn bis 14 Tage oder 3 Wochen, nachdem das Beet bespickt worden ist, wird das Hemde abermals abgenommen und untersucht, ob sich die Brut im Miste bereits verlaufen hat, was man an den zuvor angeführten Merkmalen wahrnimmt. Ist dies geschehen, so erhält das Beet einen 1" starken Ueberzug von etwas consistenter Erde, die vorsichtshalber angeschlagen werden kann und die mit Ausnahme des obersten Erdrückens mit einer 3 Zoll starken Lage frischen Pferdemistes belegt wird, der in dem einzigen Falle überbrauset wird, falls er oder die unter ihm liegende Erde trocken wäre. Der Mantel kömmt wieder darüber, wird entweder verstärkt oder durch frischen Mist ersetzt, je nachdem der innere Zustand des Beetes und die äußere Umgebung es erfordert; ja man kömmt der Anlage, wenn die Jahreszeit kalt ist, auch wohl durch eine Decke von warmem Miste über den schon vorhandenen Mantel zur Hülfe. — Das Begießen richtet sich gleichwohl nach der Beschaffenheit der Witterung und der Jahreszeit.

Drei Wochen, zuweilen etwas früher, zuweilen etwas später nach Besaamung des Beetes, darf man schon auf Entwicklung der Champignons rechnen. Mist und Hemde, oder dieses allein, wenn jener nicht vorhanden ist, wird behutsam zurückgelegt, die sich zeigenden Pilze vorsich

Digitized by Google

tig abgenommen und das Deckmaterial wieder darüber gebracht. — Die nachfolgende Behandlung der Anlage fällt in die darüber gegebenen Vorschriften der so eben erklärten Methode Champignons im Freien zu erziehen. Und ohne diese Methode gerade für die beste der außer ihr bestehenden erklären zu wollen, so kann ich für die Zweckmäßigkeit derselben doch insofern bürgen, als ich sie aus eigner Erfahrung kenne. Nächst ihr sind folgende Arten, Champignons im Freien zu erziehen, wohl zu berücksichtigen.

Der Hofgärtner G. A. Fintelmann giebt in den Verhandlungen des Garth.-Ver. für die Königl. Preuß. Staaten, Jahrg. 1834. pag. 118. unter der Ueberschrift: „Ueber die in England und Frankreich in Anwendung kommenden Methoden, in verschiedenen Jahreszeiten Champignons zu ziehen," folgende Notizen: (Die von Fintelmann in Frankreich angetroffene Methode, Champignons im Freien zu erziehen, ist in der Hauptsache der von mir empfohlenen gleich, daher hier zu übergehen.) „In England, sagt Fintelmann, ist der Ertrag an Zahl und Gewicht, im Vergleich zur angewendeten Masse des Materials, größer als in Frankreich. Die ausgewachsenen Pilze, die ich in beiden Ländern gesehen, waren in England größer. Von so feinem Geschmack aber wie in Frankreich glaube ich sie nur einmal gefunden zu haben, und zwar bei der hier nachstehenden, ganz einfachen

Digitized by Google

Erziehungsweise. Ich lernte sie in Dalkeith bei Edinburg kennen, und Herr Mac Donald, der Gärtner, versicherte, daß er durch sein Verfahren das ganze Jahr im Freien den Pilz ernte. An einem schattigen, wenig abhängigen Orte macht man Haufen ganz von lockerer Brut, mit kurzem Pferdemiste, der schon etwas gelegen hat, und frischen reinen Pferdeäpfeln vermischt. Sehr wenig zusammengedrückt sind die Haufen 2′ hoch, unten 3½′ breit. Wie es in England beinahe allgemein angenommen ist, daß die Ziegelbrut viel besser als die lose sei, so wird jene auch hier neben dieser angewendet, um die Erzeugung von Pilzen zu vermehren, oder, wie man hier sagt, die lose Brut zu befruchten, und zu dem Ende auf der ganzen abgerundeten Oberfläche der langen Haufen Stückchen von Ziegelbrut von 6 zu 8 Zoll eine halbe Hand hoch eingedrückt. Ueber die Haufen kommt loses Stroh, auf dieses Bastmatten. — Bei lange anhaltendem Regen schützt man die Haufen mehr. Man erlaubte mir die Haufen ganz genau zu untersuchen; sie waren locker, ziemlich trocken, ganz mit Brutfäden durchsponnen, und so, daß zu schneller Vermehrung der losen Brut kaum ein anderes Verfahren besser sein kann. — Es währt von der Zeit des Anlegens 6 Wochen ehe man erntet, dann kann man aber ein Jahr den Haufen benutzen, ohne mehr thun zu müssen als etwas anzubrausen, wenn er trocken wird. Dies thut man auch gleich beim Aufbau

Digitized by Google

fen, wenn es nöthig scheint, doch muß man nie naß machen, sondern nur anfeuchten wollen. — Je mehr Brut sich in den Haufen findet, wenn sie umgearbeitet werden, desto weniger kurzen Mist braucht man für die neuen zu nehmen, und wird dabei gewinnen, wenn nur eine hinreichende Menge der frischen Aepfel angewendet wird."

Eine andere von Fintelmann in England gesehene und zur Erziehung der Champignons im Freien empfohlene Methode gründet sich zunächst auf Schutz gegen häufigen Regen oder geringe Kälte. — Mist, der eine Zeit lang in Haufen gelegen hat, wird 1' hoch gelegt, darauf eine Hand hoch Lehm oder sonst schwere Erde gepackt. Auf diese Doppelschicht kommt eine ähnliche, ja eine dritte und vierte. Bei der letzten aber bleibt der Lehm fort. Das Ganze wird, nachdem bei jeder einzelnen Mistschicht geschlagen worden, angetreten und dann mit der Forke gedämmt und mit Stroh bedeckt. Nach einer Woche und darüber wird die Strohdecke aufgenommen, 1" Erde aufgebracht, die Ziegelbrut alle 6" in Verband eingedrückt, allenfalls noch etwas Erde darüber hingebreitet und geglättet. Der Mantel kommt wieder darüber u. s. w.

Unter der Ueberschrift: „Ueber eine üppige Erzeugung von Champignons im freien Lande vom Juni bis November, befindet sich in Loud. Gard. Magaz. No. 43. pag. 228. ein Aufsatz von J. Elles, von dem ich

Digitized by Google

auszugsweise die Hauptsache mittheile. Der Grund, warum Champignons im Ganzen nicht häufiger angebaut werden, oder ihr Anbau im freien Lande vom Juni bis November nicht häufiger versucht worden ist, liegt, ich behaupte es, in der einfachen Thatsache, daß sie überhaupt im Weideland, das unmittelbar an die Wohnungen der Gutsbesitzer grenzt, in hinreichender Menge zu bekommen sind. Wenn jedoch ein einfaches Mittel aufgefunden werden kann, mittelst dessen man von wenigen Quadratruthen kultivirten Landes so viele Champignons gewinnen kann, als von eben so viel lokkern Weidelandes, so verdient dieser Versuch gewiß eine freundliche Prüfung.

Ich habe nicht blos die Absicht, eine Ernte von Champignons hervor zu bringen, sondern zugleich auch auf ähnliche Weise eine gute Ernte von Mohrrüben, Radieschen u. s. w. zu gewinnen, so daß, wenn auch die Champignons fehlschlagen, der Gärtner doch für die kleine Nebenarbeit entschädigt sein wird, die dazu gekommen ist. Im April 1831 legte ich ein Beet von 7 Fuß Breite, 40 Fuß Länge und 2 Fuß Höhe zur Champignons-Kultur an. Der Boden wurde 18 Zoll hoch mit frischer Streu bedeckt, und diese Decke wieder vollständig mit Erde von einem alten Champignonsbeet, von dem das Beste der Brut ausgelesen, gleichmäßig über die Oberfläche vertheilt. Darüber wurde eine ungefähr 4 Zoll dicke Lage von Lehm ausgebreitet, und ein starkes

Digitized by Google

Strohseil um den Rand des Beetes mit Pflöcken befestigt, um den Lehm oder die Dammerde vor dem Herabfallen zu sichern und dem Ganzen eine freundlichere Gestalt zu geben. Ich säete nun einige Saamen von kurzwurzligen Mohrrüben, Radieschen, Blumenkohl u. s. w., kurz, lauter Dinge, die wenig Pflege verlangten; denn für diese Dinge hatte ich eigentlich das Beet gemacht; die Champignons waren nur Nebensache. Um die Mitte des Juni fing das Beet an zu treiben und blieb darin bis in den November. Im Juli und August war es, wo ich die Wichtigkeit der Mohrrüben bemerkte; denn ihre Blätter beschatteten vollständig die Pilze gegen die sengenden Sonnenstrahlen, und im October schützten sie gegen den Frost. Die Ernte übertraf Alles, was jemals zuvor gesehen war; allein ich muß bemerken, daß die Zeit im Jahre 1831 ausgezeichnet günstig für Champignons war; denn bei anhaltend trockener Witterung ist die Ausbeute ungleich geringer. Die Pilze, die ich auf diese Weise gezogen, waren zum Theil sehr groß, denn sie wogen nicht selten ¼ Pfund, ehe die Hülle geplatzt war. —

Eine der vorhergehenden ähnliche Methode Champignons im Freien zu bauen ist in Loud. Gard. Magaz. Januar 1836. pag. 35. beschrieben. Es heißt daselbst: Ungefähr Mitte Juni, wenn man den Boden für frühen Broccoli oder Savoyer Kohl zubereitet, nehme ich frischen kurzen Pferdedünger, der wenig Stroh enthalten darf;

Digitized by Google

ich grabe ihn in Furchen unter die Erde, in den dazu bezeichneten Linien, wo die jungen Pflanzen stehen sollen, ein. Die Furchen werden fast gänzlich mit Dünger angefüllt und ein wenig festgetreten, gleichzeitig wird aber auch etwas von den Kuchen oder Champignonsbrut hinein gebracht. Nachdem der Boden gedüngt und gegraben, werden die Pflanzen auf die genau bezeichneten Reihen gebracht, und somit ist die Arbeit vollendet. Man bedarf zu dieser Operation nicht mehr Dünger, als wenn das ganze Stück Land auf die gewöhnliche Weise gedüngt werden soll, und es entspringt noch der Vortheil daraus, daß die Pflanzen weit üppiger wachsen, indem sie den Dünger unmittelbar unter sich haben. Die Kohlpflanzen sind für das Aufkommen der Champignons von großem Nutzen; sie beschatten diese bei hellem Sonnenscheine und beschützen sie auch zugleich während heftiger Regengüsse.

Gegen die Mitte des September erscheinen die Champignons in großer Menge und Vollkommenheit. Am 21. September v. J. wurde ein halber Scheffel der schönsten Champignons von ungefähr 2 Ruthen Landes, welche auf diese Weise gezogen wurden, geerntet. Zwei eben so reiche Ernten gingen dieser bereits voran.

b) Erziehung der Champignons an bedeckten Räumen, in durch Holz oder Stein eingeschlossenen Behältnissen. Diese Methode ist von der vorigen nur in Be-

Digitized by Google

zug auf den Ort, wo die Champignons gezogen werden, und durch die künstlichere Einrichtung des Raumes, welchen die Anlage, gleichviel ob groß oder klein, einnimmt, verschieden; dahingegen aber was die Erzeugung der Brut, dieselbe auszulegen und die übrigen bei Erziehung der Champignons vorkommenden Operationen anbetrifft, jener zuvor beschriebenen Methode in der Hauptsache ganz gleich. Den Ort anlangend, ist derselbe entweder ein Mistbeet, Hinterraum eines Treib- oder Gewächshauses, ein Schuppen, Keller, Stall u. d. m. Der frostfreie Keller und Stall eignet sich vorzugsweise zur Winterkultur; aber auch für die Kultur im Sommer sind beide und die übrigen Räumlichkeiten zu gebrauchen, ja diesen letztern insofern sogar noch vorzuziehen, als in ihnen nie eine so austrocknende, der Entstehung der Champignons entgegen wirkende Luft herrscht.

Die Behältnisse, in welchen die Champignons gezogen werden, sind entweder ein Mistbeet- oder jeder andere beliebige Kasten von den verschiedensten Dimensionen, ein Topf, ein Korb, ein Kübel; kurz jedes Gefäß, was im Stande ist die zur Erziehung der Champignons nöthigen Substanzen aufzunehmen.

Wales, in der von ihm am angeführten Orte mitgetheilten Methode Champignons zu erziehen, sagt davon: Ich ziehe die Champignons entweder in Kästen, Körben oder kurz in jedem Dinge, welches die Erde oder den Mist beisammen hält.

Digitized by Google

Die Kästen oder andere Gefäße werden entweder in die Hinterschuppen oder Warmhäuser oder auch in jedes andere beliebige Haus, wo weder Feuchtigkeit noch Frost zukommen kann, gesetzt. Um die Champignons zu allen Zeiten für den Tisch zu haben, sollten auch immer mehrere Kästen zu diesem Zweck vorhanden sein, damit, wenn die erste Anlage aufhört, man die zweite anfangen kann. Meinerseits halte ich dafür, daß 3 Kästen, von welchen jeder 3 Fuß lang, 1½ Fuß breit und 7 Zoll tief sein mag, auf einmal benutzt werden. Jeden derselben lasse man mit Pferdemist, so wie er in den Ställen ist, anfüllen, feststampfen oder antreten. Je frischer der Mist ist, je besser ist er zwar zu diesem Zwecke, doch darf er nicht zu naß sein. Er muß deshalb, bevor er gebraucht wird, 4 bis 5 Tage zum Trockenwerden ins Trockne gebracht und zu 3 Tragen Pferdemist 1 Trage vollkommen trocknen, gleichsam zu Pulver zerkleinerten Kuhmistes hinzugefügt werden.

Nachdem dieser Compost 3 bis 4 Tage in den Kästen gelegen hat, ist es die schicklichste Zeit die Brut auszulegen. Jeder Brutstein wird alsdann in drei, möglichst gleich große, Stücke zerbrochen und dieselben ungefähr einen Zoll weit von einander auf die Oberfläche des Mistes jedes Kastens vertheilt. Sieht man, daß sich die Brut anfängt zu verlaufen, was vielleicht nach 6 Tagen geschehen wird, so bedeckt man das Ganze mit einer 1½ Zoll hohen Lage frischen Mistes und

Digitized by Google

drückt ihn wie den früheren fest. Im Laufe von 14 Tagen wird der Kasten so weit sein, die Erde aufzunehmen; dieselbe muß 2½ Zoll hoch aufgetragen, mit der Rückseite eines Spatens festgedrückt und geebnet werden. Es dürfte jedoch zweckmäßig sein, bevor man die Kästen mit Erde versieht, nachzusehen, ob sich die Brut dem Miste auch mitgetheilt hat, und, falls es nicht geschehen, mit dem Aufbringen der Erde noch so lange zu warten; denn, würde man die Kästen mit dieser versehen, bevor jener Prozeß stattgefunden, hätte man gewiß eine nur kümmerliche Ernte zu erwarten.

In Zeit von 5—6 Wochen werden die Champignons anfangen hervorzukommen; wenn alsdann die Erde trocken ist, muß sie mit zuvor erwärmtem Wasser gelinde befeuchtet werden, was den Trieb der Champignons nicht nur ungemein befördern hilft, sondern auch zur Vergrößerung des Volumens beiträgt. Ich schnitt selbst einmal von einem, nach oben angeführter Beschreibung angelegten Kasten drei Stück ab, welche 18½ Unzen wogen. In den meisten Fällen dauert die Ernte oder die wiederholte Erzeugung der Champignons in einem solchen Kasten 6 Wochen; allein ich habe deren auch schon gehabt, wo die productive Kraft 2 Monate währte, wenn man sie nur zu gehöriger Zeit mit dem benöthigten Wasser versieht; denn Licht oder frische Luft bedürfen sie nicht. Ich habe ferner schon 32 sehr schöne, wohl

Digitized by Google

ausgebildete Champignons in einem Neste gehabt. Wenn man die Champignons als Knospen-Champignons schneidet, d. h. bevor sie sich vollkommen ausgebildet haben, wird jeder Kasten 6 bis 12 schottische Pinten liefern, je nachdem die Jahreszeit und andere Umstände zusammentreffen.

Diese Art Champignons zu erziehen, beschränkt sich nicht allein auf transportable Kästen, Körbe ꝛc. ꝛc., sondern dieselbe bleibt sich mit wenigen Ausnahmen bezüglich der Kultur dieser Pilze auch für jeden andern der bis hierher genannten Räume und Behältnisse gleich, und wird man das Mehr oder Weniger, was der eine oder der andere der zur Erziehung der Champignons bestimmten Räume erfordert, aus dem darüber Gesagten leicht zu ergänzen wissen. Denn Champignons in einem Keller erzogen, bedürfen, gegen die in einem Schuppen producirten, freilich weniger befeuchtet, und nöthigenfalls auch weniger gegen Erkältung von außen geschützt zu werden; so wie die in alten Mistbeeten und ähnlichen Gruben kultivirten eine Unterlage von Steinen ꝛc. ꝛc., um die Feuchtigkeit von unten, und eine hinlängliche Bedeckung, um dieselbe von oben abzuleiten, verlangen; jene in transportablen Behältern zu erziehenden bedürfen dies dahingegen nicht.

Bei allen bis hierher beschriebenen Kulturmethoden Champignons zu erziehen, macht Pferdemist stets die Grundlage (außer den Abzug bewirkenden Materialien) des Zuchtortes aus; in-

Digitized by Google

dessen auch ohne diesen lassen sie sich hervorbringen, alsdann aber freilich nicht in so großer Menge und in so großen Umfang des Volumens, dahingegen aber auch von weit besserem Geschmack. — Die Verfahrungsweise dabei ist folgende:

Auf dem Boden des Champignonskastens breite man eine 1 bis 2 Zoll dicke Lage Stroh aus. Alsdann werden einige von den Brutsteinen, ein jeder vielleicht in 10 Stücke zerbrochen und die Fragmente derselben, so dicht als es sein kann, neben einander auf das Stroh gelegt, worauf das Ganze 3½ Zoll hoch mit Erde bedeckt und gut angedrückt wird. Wenn die Oberfläche trocken geworden ist, gebe man ihr, nach der vorher angezeigten Weise, etwas laulichtes Wasser; allein abgesehen davon, bedarf diese Methode Champignons zu erziehen, doppelt so viel Wasser als die vorhergehenden, indem ihr die auf dem Boden des Kastens durch den Mist sich sammelnde Feuchtigkeit der ersten Kulturmethode abgeht. — Vier bis sechs Wochen nach der Anlage, zuweilen früher, zuweilen später, je nachdem der Ort, wo die Kästen aufgestellt sind, warm oder kalt ist, werden die Champignons zum Vorschein kommen und geerntet werden können.

Da es bei der Kultur der Champignons, vorzugsweise bei der in Kästen, nicht einerlei ist, welcher Erdmischung sich man dazu bedient, so werde ich hier das von Wales beschriebene Verfahren andeuten, wie man sich dieselbe verschafft.

Digitized by Google

Zu diesem Behuf nehme man eine gewisse Quantität Pferdemist von dem Stallhofe, mache davon eine 6 Zoll hohe Lage, und bringe darauf eine andere 3 Zoll starke von guter leichter Erde. Diese Abwechselung kann so oft wiederholt werden, bis man glaubt auf ein Jahr genug zu haben. Nachdem diese Mischung ungefähr 6 Monate gelegen hat, wird der Mist genugsam verrottet sein, um ihn mit dem Spaten zu zerkleinern und durch ein Gartensieb zu werfen. Zwei Zoll hoch von diesem Compost auf die Oberfläche des Kastens gebracht und mit dem Spaten gut angeschlagen, wird der Anforderung vollkommen entsprechen. Es versteht sich, daß derselbe Compost, aus Mist und Erde zubereitet, eben so wohl für mit Dung hergestellte Anlagen anzuwenden ist; bemerkend, daß er zuvor fein gesiebt und getrocknet worden ist; denn wenn sich derselbe in einem nassen Zustande befindet, dürfte sich die Brut nicht leicht in ihm entwickeln.

3) Die Erziehung der Champignons, ohne zuvor Brut gelegt zu haben, — ist, ich gestehe es, ein Verfahren, welches mir bis jetzt noch fremd ist. Allein wenn man den Prozeß, der zur Erzeugung ihrer Brut nöthig ist, näher kennt, so wird man die Möglichkeit der Entstehung des Pilzes selbst, ohne zuvor Brut gelegt zu haben, auch gern zugeben; um so mehr, da das nachstehende Verfahren der Kulturmethode

Digitized by Google

von einem Manne beschrieben wird, dessen Autorität hinlänglich anerkannt ist.

Nicol nämlich sagt: Ich habe mich viel damit abgegeben, Champignons zu ziehen, ohne Brut zu pflanzen, und es gelang mir durch ein sehr einfaches Verfahren vortrefflich. Dasselbe ist folgendes: Nachdem man, wie schon bemerkt worden ist, eine Unterlage von Steinstücken, Kies ꝛc. gemacht hat, um das Beet ganz trocken zu erhalten und von aller untern Feuchtigkeit zu befreien, legt man eine Lage Pferdemistäpfel 6 Zoll dick darauf. Diese müssen ganz frisch aus dem Stalle kommen und dürfen nicht zerbrochen werden; je trockner sie sind, desto besser. Man kann sie alle Tage sammeln, bis der ganze Boden zu der angegebenen Dicke damit belegt ist; man darf sie aber nicht fermentiren oder sich erhitzen lassen. Während man das Beet anlegt, muß man es, so viel als möglich, der Einwirkung der freien Luft aussetzen, dagegen, wenn man es außerhalb eines Hauses anlegt, auf das Sorgfältigste vor Feuchtigkeit schützen. Wenn die Lage ganz trocken und ein Zustand der Fermentation nicht mehr zu befürchten ist, so deckt man sie 2 Zoll hoch mit leichter trockener Erde; ist letztere sandig, um desto besser. Es kommt nichts darauf an, ob sie reichhaltig oder nicht sei, indem sie nur dazu dient, daß die Brut sich in derselben ausbreitet und vermehrt. Jetzt legt man eine andere Schicht Pferdeäpfel, und bedeckt sie, wenn keine Fermen-

Digitized by Google

tation mehr bevorsteht, wie vorher, mit Erde. So ist das Beet vollendet, welches sehr kräftig und tragbar sein wird, wenn es späterhin eine zweckmäßige Behandlung erfährt. Bei der Anlage des Beetes berücksichtigt man, daß es ein wenig gerundet sei, damit der Mittelpunkt nicht feuchter oder nässer als die Seiten werden kann. — — Hat man es an einer Mauer, in einem Keller, Stall oder Schuppen angelegt, so muß es sich von hinten nach vorn, um wenige Zoll, abböschen, und dies mehr oder weniger, je nach seiner Breite. Ich habe manchmal statt 3 Schichten nur 2 derselben aufgetragen, und oft, wenn es an Materialien fehlte, es noch schwächer gemacht, z. B. drei vierzöllige Lagen Pferdeäpfel und eine einzöllige Erdlage dazwischen, ganz oben eine zweizöllige. Ein solches Beet trug mir 10 oder 12 Monate nach einander. Sehr viel hängt übrigens von dem Zustande der Materialien, von der Sorgfalt bei der Anlegung des Beetes und auch von der Nachbehandlung ab ꝛc. ꝛc.

Alte Champignons-Anlagen zu erneuern, um von ihnen eine zweite, dritte und wohl gar eine vierte Ernte zu haben, ist ein Gegenstand in der Kultur dieser Pilze, der zwar nicht allgemein angenommen und auch nicht ohne Unterschied der Anlage befolgt werden kann; allein derselbe ist für einzelne Fälle doch von so entschiedenem Vortheil, daß es mir

Digitized by Google

nicht ohne Interesse zu sein scheint, das Bekannte darüber anzuführen.

Oldaern, der uns schon bekannte Champignonszüchter, sagt darüber: So wie die Beete anfangen, an Fruchtbarkeit abzunehmen und nur wenige Champignons hervorbringen, nehme man die Erde ganz reinlich von dem Mist herab, und findet man letzteren in Fäulniß, so werfe man die Beete auseinander und ersetze sie durch neue, wobei man gute Brut, die sich irgendwo selbst gezeigt hat, zurücklegen muß. Findet man aber, indem man die Erde hinwegnimmt, die Beete trocken, fest und voll guter Brut, so gebe man ihnen, wie schon früher gerathen worden, eine 3—4 Zoll dicke Schicht von frischem Compost, zu welchem man ein wenig von dem alten mischt und ihn, wie früher empfohlen, schlägt. Befolgt man diese Art alte Beete zu erneuern, so wird man immer einen reichlichen Vorrath von Champignons haben.*) Hort. Trans. Vol. II.

Eine andere Verfahrungsweise, deren man sich bedient, um von alten Champignonsbeeten eine zweite und dritte Ernte zu erzielen, besteht darin, daß man sich zunächst einen Compost von

*) Dies Letztere kann nur insofern stattfinden, als man außer Champignonsbeeten ꝛc. ꝛc. im Freien, ihre Kultur auch in Häusern oder an sonst frostfreien Räumen bewirkt; denn im Freien kann man wenigstens unter unserem Himmelstrich nicht immer Champignons erziehen.

Digitized by Google

gleichen Theilen Pferde-, Kuh- und Schaafmist, frischem Lehm und verrottetem Dünger aus Warmbeeten zu verschaffen sucht. Mit diesem wird die Oberfläche des Beetes, wenn man seine Abnahme an Productivität bemerkt, 2 Zoll hoch bedeckt und vorsichtig angeschlagen, keinesweges jedoch so stark, daß dadurch die Brutfäden zerstört werden könnten. Man kann diese Erneuerung 3 bis 4 Mal mit dem besten Erfolg wiederholen.

Bevor ich die Kultur der Champignons mit einigen allgemeinen Bemerkungen über sie schließe, werde ich zuvor noch etwas über die Art und Weise, wie man dieselbe in Italien betreibt, sagen. In Italien (heißt es in Loud. Gardener's Magaz. Juli 1839. pag. 419.) giebt es nur wenig Champignons-Cultivateurs, indem die Italiener denjenigen Champignons den Vorzug geben, die ihnen die Natur selbst darbietet, d. h. die daselbst wild wachsen; und in Wahrheit gesagt, sie ist in dieser Beziehung wahrhaft verschwenderisch, denn man kauft die Champignons um die Zeit ihrer Selbsterzeugung das milanesische Pfund (welches gleich 1 Pfd. 11 Unz. engl. ist) für 5 Soldi. — — — Der Marquis Francis Cusani berichtet darüber Folgendes: In dem District von Salò wachsen sehr viel Lorbeerbäume, deren Saamen zur Fabrikation eines Oels, dessen man sich in den Tuch-Manufakturen, und vorzüglich in denen von Schio, einer Stadt im lombardisch-ve-

Digitized by Google

netianischen Königreich, Provinz Vicenza, bedient, gebraucht werden. Nachdem die Beeren zu diesem Verbrauch unter der Presse gewesen und zermalmt sind, wirft man den Rest derselben auf einen Haufen, um ihn als Dünger zu benutzen. —

Vor ungefähr 10 bis 12 Jahren machte man die Bemerkung, daß diese Haufen Büschel von Pilzen hervorbrachten, von denen man zu wissen wünschte, ob sie giftig oder ungiftig wären. Der Versuch damit wurde zuerst an einem Hunde angestellt, und nachdem man sich von der Unschädlichkeit der Pilze überzeugt hatte, zu einer künstlichen Einrichtung von Champignonsbeeten geschritten, die nach verschiedenen Versuchen endlich in folgender Art erschienen.

In einer Lage zwischen West und Nord, in einem Boden, der frei von Lehm und Thon ist, wird ein 3 milanesische Ellen (3 Braccio sind gleich 5′ 9″ engl.) breiter und 2 Ellen (Braccio = 3′ 10″ engl.) tiefer Graben aufgeworfen, dessen Boden festgeschlagen und mit einer Lage ausgepreßter Lorbeeren bedeckt wird, die gleichfalls angeschlagen werden. Auf diese kömmt eine Lage Erde, sodann wieder Lorbeeren mit Erde wechselnd, bis der Graben, bei jedesmaliger Schicht befestigt, bis zu seiner Höhe damit angefüllt ist. In einem Zeitraume von einem Jahre, im October, erscheinen die Champignons zu zwei und drei in einem Büschel; sie sind hart, von einer schwärzlichen Farbe, sehr wohlschmeckend, und neh-

Digitized by Google

men zuweilen etwas von dem Aroma der Lorbeeren an ꝛc. ꝛc.

Wenn diese Methode Champignons zu erziehen, auch eben nichts enthält, was für den Standpunkt, auf dem sich unsere Kulturmethode dieser Pilze befindet, von effectivem Vortheil wäre, so ist sie aber doch insofern interessant, als hier die Grundlage des Pilzes weder durch schon vorhandene Brut, noch durch irgend eine animalische Düngerart oder diesem etwas Aehnliches, gegeben, sondern einzig und allein der Rest von vegetabilischen Substanzen (Saamenhüllen), die durch eine mechanische Operation einen Theil ihrer näheren Bestandtheile, namentlich des in ihnen vorherrschenden ätherischen Oels, verloren haben, — als der die Erzeugung der Champignons bewirkende Factor zu betrachten ist.

Einige allgemeine, auf die Kultur der Champignons Bezug habende Bemerkungen. 1) Champignons lassen sich zwar, unter gewissen, ihrer Brut zusagenden Zuständen der Umgebung, zu jeder Zeit des Jahres erziehen, allein der Herbst und das Frühjahr sind dennoch die günstigsten Jahreszeiten dazu. 2) Die zweckmäßigste Temperatur liegt zwischen dem 10ten und 12ten Grade Reaum. und wird, je mehr die Beetwärme oder die Wärme des Raumes, wo Champignons erzogen werden, sich diesem Wärmegrad nähert, die Ausbeute der Pilze um so größer sein. 3) Luft und auch Licht ist der

Digitized by Google

vollkommenen Ausbildung und dem besseren Geschmack der Champignons unentbehrlich; die Quantität beider richtet sich aber doch nach dem Grade der Wärme der Anlage, so wie nach der Jahreszeit. Hierin liegt der Grund, weshalb Champignons künstlich im Freien erzogen, denen in geschlossenen und geheizten Räumen vorzuziehen sind. 4) Wasser darf den Champignons nur mit größter Vorsicht gegeben werden; bevor die Brutfäden sich nicht verlaufen haben aber gar nicht, am wenigsten bei Anlagen in Kellern, Ställen und zum Theil auch im Freien. In den späteren Stadien der Entwicklung bewirkt eine gelinde Befeuchtung einen erneuerten Reiz der Vegetation. Weniger als + 26 bis 28° R. sollte das Wasser nie haben. 5) Die Qualität der Champignons hängt von der Art ihrer Ernährung ab. Bei dürftiger Ernährung ist auch ihr Geschmack und ihre Substanz von derselben Eigenschaft und Beschaffenheit. 6) Von abgetragenen Beeten ist die sich vorfindende Brut trocken aufzubewahren und zu einer spätern Anlage zu verwenden. 7) Beim Einernten der Champignons hüte man sich, die in der Nähe der ausgebildeten stehenden kleinen Pilze zu benachtheiligen, noch ihr Wachsthum zu stören. 8) Gewitterluft im Sommer soll so nachtheilig auf die Entwicklung der Champignons wirken, daß sie sämmtlich davon zu Grunde gehen. Erst nach mehreren Tagen zeigt sich frischer Nachwuchs.

Digitized by Google

Fünfte Abtheilung.

Zweiter Abschnitt.

§. 258.

Die Trüffel. Tuber cibarium.

Die Trüffel wächst an schattigen, feuchten Waldstellen in verschiedenen Theilen von Europa, nicht aber wie der Champignon über, sondern unter der Erde, und erhebt sich nur im Stadium der Reife an die Oberfläche derselben. Insofern die künstliche Erzeugung der Trüffel möglich ist, wie wir aus folgenden Thatsachen sehen werden, hat man dabei ganz besonders auf ihren natürlichen Standort zu achten und deshalb die darüber gegebenen Nachrichten als vom höchsten Belang zu berücksichtigen.

Die Trüffeln finden sich (Verhandl. des Gartenb.-Ver. 8. Lief. pag. 77.) demnach im Kulmerlande in Westpreußen auf allen mit Eichen, Rüstern oder Ulmen bewachsenen Inseln des Weichselstroms. — Der Grund und Boden, in welchem sie sich daselbst vorfinden, besteht überall aus dem vom Weichselstrom aufgeschwemmten Schlick, wiewohl auch zuweilen mit Sandtheilen vermischt, wo sie dann aber kleiner und weniger zahlreich gefunden werden. Ganz besonders zum Wesen der Trüffel erforderlich ist der Holzbestand, indem sich dieselben in dem Maaße verlieren, als dieser aufhört. Aber auch das Bespülen des Flußwassers so wie die Feuchtigkeit über-

Digitized by Google

haupt begünstigt das Wachsthum der Trüffel, indem nach stattgehabter Ueberschwemmung und bei fruchtbarer feuchter Witterung der Ertrag sich stets bedeutender zeigt, wogegen derselbe bei eintretender Dürre nur gering ausfällt, und in den von der Weichsel nicht bespülten dortigen Eichenwäldern sich niemals Trüffeln vorfinden. — Bei trockener Witterung findet man sie fast auf der Oberfläche der Erde, nach dem Verhältniß der Nässe aber tiefer, und zwar 3 — 6 und 12 Zoll unter der Erdoberfläche. — — Die wahre Erntezeit der Trüffel sind die Monate October, November und December. ꝛc. ꝛc.

Nach Alexander von Bornholz's Anweisung Trüffeln zu ziehen, ist der Lieblingsaufenthalt derselben ein etwas feuchter, leichter Waldboden, der von großen, frei stehenden Eichbäumen gegen die unmittelbare Einwirkung der brennenden Sonnenstrahlen geschirmt, aber nicht durch dichtes Gebüsch des Luftzuges beraubt ist. — — — Hier liegen sie auch mehr nach der Oberfläche. ꝛc. ꝛc. — — Demnach scheint Pflanzenerde aus Eichenlaub und verfaultem Eichenholze auf das Entstehen, das Wachsthum der Trüffel eben so vortheilhaft einzuwirken, wie der Dünger vom Pferde auf die Erzeugung der Champignons. — — — Ohne weiter auf das von v. Bornholz angegebene Verfahren Trüffeln zu erziehen einzugehen, führe ich dagegen das an,

Digitized by Google

was der Dr. Klotzsch*) in den Verhandlungen des Gartenbau-Vereins, in der 27sten Lieferung, pag. 190. und der Kunstgärtner Eyserbeck zu Gotha, in einer brieflichen Mittheilung an den Königl. Garten-Director Lenné zu Sanssouci, darüber sagt, wodurch die künstliche Erziehung von Trüffeln außer allen Zweifel gestellt ist.

Der Doctor Klotzsch berichtet nämlich, daß er im Jahre 1835, etwa Mitte October, einige Exemplare der eßbaren Trüffel am Zogen bei Fehrbellin im Ost-Havelländischen Kreise und andere ½ Stunde von Biesenthal in der Ukermark gefunden habe. Von diesen Exemplaren, die mit vollkommen ausgebildeten Sporangien und Sporen versehen waren, sich etwas weich anfühlten und schon einen unangenehmen Geruch hatten, habe er 2 bis 3 Stück an einem passenden Orte im Thiergarten bei Berlin unter die Erde gebracht, wo die Lage etwas hoch, der Boden schwarz und fett sei. Vor zwei Jahren, wie im vergangenen Jahre, sei davon keine Spur zu finden gewesen, doch habe er in diesem Jahre (1838) an jener Stelle 14 Stück gesunde Exemplare von der Größe einer Schlee-Pflaume gefunden. ꝛc. ꝛc.

Der vorerwähnte ꝛc. Eyserbeck schreibt unterm 20. September 1832 an den Königl. Garten-

*) Der Doctor Klotzsch ist Custos des Königl. Herbariums zu Schöneberg bei Berlin und als tüchtiger Mycologe bekannt.

Digitized by Google

Director Lenné: Zufolge Ihres Wunsches übersende ich Ihnen hierbei meine auf langjährige Erfahrung gestützte Methode Trüffeln zu erziehen, und mögen Sie sich durch beigehende Proben derselben von der Wahrheit überzeugen. u. s. w. Hierauf läßt Eyserbeck seine „Bemerkungen und Beobachtungen über das Entstehen und Fortpflanzen der Trüffeln" mit nachstehenden Worten folgen:

Die Trüffel, sagt er, ist ein sonderbares Gewächs, hat von allen Schwämmen das ausgezeichnetste Wachsthum und weder Wurzeln noch Stamm. Sie ist von lauter höckrigen Zellen und Kanälen zusammengesetzt; inwendig mit weißen Adern durchzogen, auswendig schwarz, mit vielen Warzen bedeckt. — — — Die Trüffel entsteht (wie alle Schwämme) aus in Fäulung übergegangenen Baumwurzeln *) und ist ein fadenähnlicher Schimmel, an welchem sich kleine, dem Mohnsaamen ähnliche Kügelchen bilden. Bei warmer, nasser Witterung vergrößern sie sich von Tag zu Tag, nehmen die Gestalt einer gelblichweißen, höckrigen Erbse an und geben, wenn man sie zerdrückt, einen schwefligen Geruch von sich.

*) Es mögen allerdings in Fäulung übergegangene Wurzeln gewisser Baumarten dem Entstehen der Trüffel günstig, ja sogar unentbehrlich sein; allein alle Schwämme, wie Eyserbeck behauptet, entstehen nicht durch diesen Prozeß.

Digitized by Google

In einer späteren Bildungsperiode ändert sich die frühere Farbe in eine braune; auf der Außenseite bilden sich kleine Warzen, die in 4 Wochen schwarz werden. Nach 3 bis 4 Monaten erreichen die Trüffeln ihre völlige Reife und Größe, die Erde wird von ihnen in die Höhe getrieben und es verbreitet sich in ihrer Nähe der ihnen eigenthümliche Schwefelgeruch, wodurch man ihren Standort leicht wahrnehmen und sie, die ungefähr nur 4 Zoll unter der Erdoberfläche liegen, ohne die Brut zu stören, herausnehmen kann. Nachtheilig für die Trüffeln sind eine Art blauer Fliegen, die sich bei warmer Witterung zeigen, in die durch die Trüffeln in die Höhe gehobene und geborstene Erde kriechen und auf sie selbst ihre Eier legen, woraus Maden entstehen, die die Trüffeln zum Theil verzehren, zum Theil Ursache ihrer Verwesung sind.

Da die Trüffel im wilden Zustande nur in Waldungen und Anpflanzungen, wo eben kein Unterholz steht, wächst, besonders da, wo Eichen, Roth- und Weißbuchen und Haselnußsträucher gedeihen, gefunden wird, so muß man, um sie künstlich zu erziehen, derselben natürlichen Standort dadurch zu ersetzen suchen, daß man sich eine Quantität nicht allzustarker Wurzeln derselben Baumarten zu verschaffen sucht, diese recht dicht zusammen 4 Zoll hoch an einen schattigen Ort legt, mit düngerfreier Gartenerde 3 bis 4 Zoll hoch überschüttet, solche recht fest stampft, zu Zei-

Digitized by Google

ten mit Wasser bespritzt und von Unkraut rein hält. Im Winter ist es nöthig, daß das Trüffelbeet mit Laub bedeckt wird, damit der ihnen nachtheilige Frost nicht eindringen könne und die ganze Anlage zerstöre.

Hat man das Beet auf vorbemerkte Weise angelegt und nach den darüber gegebenen Regeln unterhalten, so kann man sicher sein, nach 2 bis 3 Jahren Trüffeln darin zu finden. — — Was Eyserbeck noch außerdem über die Trüffeln sagt, hat weniger auf ihre Kultur, als sie an ihrem natürlichen Standort aufzufinden Bezug, und ist daher hier zu übergehen.

— — Loudon, in seinem **Gardener's Magazine**, Juli 1839, pag. 419., führt von der Kultur der Trüffeln an: Dennoch versichern einige Schriftsteller, welche über Gartenbau geschrieben haben, unter ihnen namentlich Filippo Re, daß der Koch von Giovanno Battista Giovo die Gewohnheit hatte, das Abschrabsel von den Trüffeln in einen entlegenen Winkel des Gartens zu werfen, wo man zum Erstaunen Aller ein vollständiges Trüffelbeet fand. —

Sechste Abtheilung.

Vom Aufbewahren sämmtlicher Erzeugnisse des Küchengartens.

§. 259.

Dem Aufbewahren der Erzeugnisse des Kü-

Digitized by Google

chengartens geht das Einernten derselben voran. Mit Ausschluß der Saamen ist der Herbst die gewöhnliche Zeit des Erntens der Gartenprodukte, der Winter die des Aufbewahrens. Von der Art und Weise, wie dies Geschäft betrieben, und der Sorgfalt, die darauf verwendet wird, hängt der glückliche Erfolg desselben, mithin ein großer Theil des Genusses aller Mühe, die man sich während des Sommers oder derjenigen Jahreszeit, innerhalb welcher die Früchte und genießbaren Pflanzen erzogen worden sind, gegeben hat, ab.

Bei dem Einernten der Gartenerzeugnisse ist es nicht wie beim Getreide der bloße Saame allein (der von ihnen zwar auch benutzt und aufbewahrt wird), sondern es sind hier in den meisten Fällen die Pflanzen in den verschiedenen Stadien ihrer Entwicklung, oder die Fruchthülle selbst, die zum Genusse eingesammelt werden; daher das Geschäft des Aufbewahrens auch bei weitem umfassender und mühsamer.

Die gewöhnliche Zeit des Erntens der für die Aufbewahrung während des Winters bestimmten Gartenerzeugnisse ist, wie zuvor bemerkt, der Herbst; allein nichts desto weniger bestimmt diese Zeit die Reife der einen oder der andern Pflanze, die bei manchen der aufzubewahrenden Produkte des Küchengartens zwar unbedingt erforderlich, bei andern dagegen unwesentlich, ja sogar ihrer Nutzanwendung entgegen ist; und nur die Sitte oder der Geschmack stellt hier und da das eine oder

Digitized by Google

das andere Stadium der Entwicklung bei den verschiedenen Formen als den günstigsten Moment zur Aufbewahrung und zum Verspeisen fest. Zu bemerken ist hierbei, daß das, was hier unter Aufbewahrung sämmtlicher Erzeugnisse eines Küchengartens zu verstehen ist, nur auf Pflanzen oder deren Theile und Saamen in einem keimfähigen Zustande zu beziehen ist; im Gegensatz von denen, die eingemacht, getrocknet ꝛc. aufbewahrt werden.

Allgemeine Bedingungen einer guten Ernte, hinsichtlich der Erhaltung ihrer Produkte, sind 1) bei dem Obste zum Theil, bei dem Saamen, immer vollkommene Reife; bei den krautartigen und andern Pflanzen, nur zum Theil dieselben Bedingungen, zum Theil aber nur ein niederer oder früherer Grad der Ausbildung; 2) daß das Einernten gewisser Sorten so spät als möglich im Herbst geschehe; 3) daß die zum Aufbewahren bestimmten Pflanzen, oder wenn es auch nur Theile derselben sind, nicht verletzt, noch auf irgend eine Weise beschädigt werden; 4) daß sämmtliche, für das Aufbewahren entgegen zu nehmenden Gartenerzeugnisse zu einer Zeit eingesammelt werden, wo sie sich in einem möglichst trockenen Zustande befinden; denn Feuchtigkeit und Nässe begünstigen frühere oder spätere Fäulung; 5) Sicherung gegen Frost und 6) Bewahrung gegen Wärme. Denn wie wohlthätig auch diese auf die Pflanze im noch wachsenden Zustande wirkt, ist

Digitized by Google

sie ihnen doch eben so nachtheilig in demjenigen, der blos den Zweck des Erhaltens hat. Hierdurch wird der Ort und der Raum bedingt, wo das eine oder das andere Erzeugniß am vortheilhaftesten und den Mitteln, die dazu vorhanden sind, entsprechend am bequemsten aufbewahrt werden kann.

Da ich annehmen darf, daß die bei uns gebräuchliche Methode die verschiedenen Obstsorten und krautartigen Küchengewächse aufzubewahren im Allgemeinen bekannt ist, ich bei manchen der letzteren auch bereits schon die Art, wie sie für den Winter zu erhalten sind, bei ihrer Kultur angeführt, mich ferner über die Erhaltung der Saamen aber schon spectell erklärt habe, so dürfte hier nur noch Einzelnes, diesen Gegenstand betreffend, zu erwähnen sein.

Sechste Abtheilung.

Erster Abschnitt.

Vom Aufbewahren des Obstes.

§. 260.

Drei Dinge sind nach meiner Erfahrung nothwendig, um verschiedene Obstgattungen mit ihren respectiven Sorten lange und gut aufzubewahren. Das Erste betrifft die Reife der Früchte:

A. Beim Kernobst: a. beim Herbstobst. Abnehmen desselben vom Baume vor der vollständigen Reife; b. beim Winterobst: Abnehmen desselben vom Baume so spät als mög-

Digitized by Google

lich. — Das Sommerobst, und die Quitte als Kernobst, kommen hier nicht in Betracht.

B. Beim Steinobst. Von dem Steinobst ist es die Pflaume allein, die einer Aufbewahrung fähig ist, und die bei vollkommener Reife abgepflückt werden muß.

C. Bei den Beerenfrüchten. Hiervon ist es vorzugsweise die Weintraube, weniger die Johannisbeere und Mispel, die aufbewahrt wird. Sie muß, wenn sie sich gut erhalten soll, den höchsten Grad der Reife erlangt haben.

D. Bei den Nüssen oder dem Schalenobste. Vollkommen reif lassen sich sämmtliche Erzeugnisse dieser Abtheilung ohne Schwierigkeit aufbewahren.

Das Zweite, was die meisten der zum Aufbewahren bestimmten Früchte verlangen, ist: Ausschließung von der atmosphärischen Luft, so viel als möglich.

Das Dritte eine niedere, sich dem Gefrierpunkte nähernde, möglichst gleichmäßige Temperatur. — Da, wo diese Bedingungen zusammen wirkten, ist es mir, wie das Nachstehende beweisen wird, stets gelungen, manche zarte Obstsorte lange gut und frisch zu erhalten. Daß es jedoch außer meiner einfachen Verfahrungsweise nicht noch manche andere, vielleicht auch bessere Methode giebt, edle Obstsorten lange gut und frisch zu erhalten, will ich dadurch keineswegs behaupten; jedoch sind dieselben theils

Digitized by Google

zu complicirt, theils zu kostspielig, um davon einen gemeinnützlichen Gebrauch zu machen.

§. 261.

Aufbewahrung der Kernobstes.

Das Kernobst macht von allen aufzubewahrenden Obstsorten den Hauptbestandtheil aus. Es läßt sich am leichtesten, längsten und am besten gut erhalten, und gewährt zugleich den größten Nutzen. Unter ihnen die Aepfel im Allgemeinen mehr als die Birnen. — Die Aufbewahrung der Herbstäpfel ist von der der Wintersäpfel verschieden.

1) Aufbewahrung der Aepfel, a) der Herbstäpfel. — Mit Bezug auf die allgemeinen, bei der Aufbewahrung des Obstes festgestellten Bedingungen, fällt die Zeit der Ernte der Herbstäpfel gewöhnlich in die beiden letzten Wochen des September und in die erste des October; bei günstiger Sommerwitterung und Standort zuweilen früher, bei entgegengesetzten Zuständen zuweilen später. — Nachdem die zur Aufbewahrung sich eignenden Aepfel behutsam und mit Wahl abgepflückt sind, werden sie an den Ort gebracht, wo sie bis zum Verbrauch bleiben sollen. Jede Sorte wird allein gelegt. In der Regel hat man zu diesem Zwecke eigens eingerichtete Obstkammern oder Keller mit Stellagen versehen, die zur Aufnahme des Obstes bestimmt sind. Die Luft in den Obst-Conservatorien muß stets rein gehalten werden. Die Dauer der Herbst-

Digitized by Google

äpfel ist nur kurz; die meisten halten sich nur bis Weihnachten gut.

b) Der Winteräpfel. — Von größerer Wichtigkeit für den Gebrauch der Küche und der Tafel sind die Winteräpfel, so wie die Art sie aufzubewahren mannigfaltiger. — Es ist schon vorher bemerkt, die Winteräpfel so lange als möglich an den Bäumen zu lassen, und sollte man sie, wenn es die Witterung irgend gestattet, nie vor Ende October abpflücken. Nachdem sie vom Baume genommen sind, werden sie an irgend einem trocknen Orte auf Haufen gebracht, wo sie, einige Tage liegen bleibend, ausschwitzen. Von hier aus kommen sie in die für sie bestimmten Räume zur Aufbewahrung. Die gewöhnlichsten sind die Obstkammern und Obstkeller, wo sie nochmals durchgesehen, sortirt und auf die Stellagen gelegt werden. Die Luft in jedem Obst-Reservoir muß rein und von möglichst niederer Temperatur sein; warm gehalten, reift das Obst früher nach, und sein Verbrauch ist an eine kurze Dauer gebunden. An einem Orte mit niederer, dem Nullpunkte nahe stehender Temperatur, ist keines von beiden der Fall; das Obst erhält sich hier lange gut und schmackhaft.

Besser als offen auf Stellagen gelegt, halten sich die Aepfel in verschlossenen Behältern und Gefäßen, wozu man Kästen, Fässer, Töpfe, Gläser ꝛc. benutzen kann; die Art sie in dieselben zu verpacken, ist verschieden. Ich habe folgendes Ver-

Digitized by Google

fahren dabei beobachtet, und nur die bessern Sorten dazu genommen. Nachdem die Aepfel mit aller Sorgfalt gepflückt waren und einige Tage in der Obstkammer gelegen hatten, wurden sie einzeln in weiches Löschpapier gewickelt, schichtweise mit im Backofen getrocknetem Flußsande, in manchen Fällen auch wohl mit pulverisirter Holzkohle in ein irdenes, glasirtes Gefäß verpackt, dasselbe mit einem Deckel hermetisch verschlossen und 3 bis 4 Fuß tief an einem hoch gelegenen Orte von sandiger Beschaffenheit in die Erde gegraben, wo sie bis zum Verbrauch verbleiben und wo, wenn ihnen sonst kein besonderer Unfall zustößt, sie sich bis Ostern, ja selbst nicht selten noch länger gut und schmackhaft erhalten. — Kleine Gefäße, in denen nicht mehr Aepfel enthalten sind, als zu einem ein- oder zweimaligen Verbrauch verlangt werden, haben vor jenen, die größere Quantitäten aufbewahren, den wesentlichen Vorzug, daß hier die Früchte, die weniger lange der atmosphärischen Luft ausgesetzt sind, ihren guten Geschmack behalten; hingegen jene, die lange an der Luft verbleiben, diesen verlieren. — Zuweilen legte ich die Aepfel, einzeln in Papier gewickelt, auch nur in Kisten, die wohl verschlossen in die Obstkammer gestellt wurden. Auch hier erhielten sie sich längere Zeit gut und schmackhaft, jedoch nicht so lange, als jene in glasirte Gefäße gepackten und in der Erde aufbewahrten. — Die Aepfel und auch andere Obstsorten in Kleie, Moos oder in

Digitized by Google

ähnliche vegetabilische Abfälle zu verpacken, um sie aufzubewahren, habe ich nie gut gefunden; da das Eine oder das Andere früher oder später einen modrigen Geruch annimmt, der sich den Früchten leicht mittheilt. Da, wo viel Winteräpfel aufbewahrt werden sollen und die vorhandenen Obstbehälter zu gering sind, kann man sie gleichwohl in Erdgruben und in auf der Erde aufgeschütteten Haufen, gleichwie man es bei den Kartoffeln macht, erhalten. Sandiger Boden in hoher Lage eignet sich dazu am besten. Die Wände der Grube werden hierbei mit Stroh besetzt und die Aepfel lagenweise mit demselben Material eingelegt.

2) Aufbewahrung der Birnen. a) der Herbstbirnen. — Das was bei Aufbewahrung der Herbstbirnen zu berücksichtigen, ist in jedem Punkte dem gleich, was in dieser Hinsicht für die Herbstäpfel gegeben ist. b) Der Winterbirnen. Die Birnen sind im Ganzen dem Verfaulen weit mehr ausgesetzt, als die Aepfel; daher lassen sie sich auch nur wie die Winteräpfel auf Stellagen gelegt, oder wie diese in verschlossene Gefäße verpackt und trocken gestellt, mit Vortheil aufbewahren; nicht aber in Erdgruben oder Haufen. Beides bleibt nach meiner Erfahrung mißlich.

Die Quitte — zwar auch eine Kernfrucht, wird aber, so viel mir bekannt ist, zu keinem be-

Digitized by Google

sondern Zwecke aufbewahrt; nichts desto weniger erhält sie sich sehr lange gut.

§. 262.

Aufbewahrung des Steinobstes.

Die im Ganzen weichere Beschaffenheit des Steinobstes im Vergleich zu der größeren Consistenz des Kernobstes, macht, ungeachtet es zahlreichere Gattungen als jenes zählt, die Aufbewahrung desselben auf längere Zeit doch nur bei den Pflaumen möglich; die Pfirsichen, Aprikosen und Kirschen lassen sich nicht aufbewahren.

Aufbewahrung der Pflaumen. — Im October, wenn die Pflaumen (hier ist nur die ordinaire oder Bauerpflaume gemeint) ihre Reife vom Baume erlangt haben, ohne jedoch überreif oder am Stiele eingeschrumpft zu sein, pflückt man sie an einem trocknen Tage behutsam ab, bringt sie in die Obstkammer und läßt sie hier ausgebreitet 1 Tag liegen. Jetzt werden sie einzeln in ein ihrer Größe entsprechendes Stückchen weiches und feines Löschpapier, sogenanntes Tressenpapier, behutsam eingewickelt und eben so vorsichtig auf die Stellagen der Obstkammer, ohne daß eine die andere berührt, gelegt. Vorausgesetzt, daß die Luft daselbst trocken und die Temperatur, ohne groß zu wechseln, wenig über Null ist, wird man Ende Februar und Anfangs März vollkommen gute, uneingeschrumpfte und sehr wohlschmeckende Pflaumen aufzuweisen haben.

Digitized by Google

Dahingegen halten sie sich weniger gut und lange, wenn die Temperatur an dem Orte, wo sie aufbewahrt werden sollen, viel über Null und die Luft feucht ist.

In den Königl. Gärten zu Sanssouci werden die Pflaumen nach einer andern, ähnlich der von mir bei den Winteräpfeln angeführten Methode aufbewahrt. Ich selbst habe diese Methode früher befolgt; allein da ich Ursache habe, meiner jetzigen Aufbewahrungsart den Vorzug zu geben, jene auch wieder verlassen. Die Sache ist nämlich die: Die Pflaumen werden, nachdem sie ihre Reife erlangt haben, behutsam vom Baume gepflückt, in gut trocken gewordene Gläser (Einmachegläser mit 4 Zoll weiter Oeffnung, sind die besten dazu) oder in kleine Fässer gepackt, Eins wie das Andere hermetisch verschlossen und sodann an einem hoch gelegenen Theile des Gartens einige Fuß tief in die Erde gegraben, wo weder Feuchtigkeit noch Kälte sie berühren kann. Hier bleiben sie liegen, bis man ihrer bedarf.

Wer je Gelegenheit gehabt hat, Pflaumen nach dieser, und Pflaumen nach jener Methode aufbewahrt, mit einander zu vergleichen, der wird, ohne parteiisch zu sein, ich bin es überzeugt, der ersteren gewiß den Vorzug geben! Hier nämlich, eine vollkommen gesunde, im Innern wie im Aeußern gute und unveränderlich gebliebene Frucht, von durchaus reinem und angenehmem Geschmack; dort hingegen, was die Form betrifft, zwar auch

Digitized by Google

unverändert, allein von widernatürlich dunkelbrauner Farbe ohne lieblichen Duft, von Geschmack eben so beißend, als von Geruch pikant, so daß es unmöglich wird, sie roh zu genießen; daher auch nur zu Compot und dergleichen zu gebrauchen. — Mit der atmosphärischen Luft in Berührung gebracht, erleiden die Säfte dieser Früchte eine Zersetzung, die einer Oxydation zu vergleichen ist; deshalb der pikante Geruch und Geschmack derselben.

§. 263.

Aufbewahrung der Beerenfrüchte.

Von den mancherlei Gattungen mit ihren noch weit zahlreichern Arten dieser Familie ist es doch nur die edle Weintraube allein, die mit besonderer Sorgfalt aufbewahrt wird. Denn die Maulbeere, die Stachelbeere, die Himbeere und die Erdbeere, und die Feige lassen sich — obgleich letztere auch sehr hochgeschätzte Früchte sind — mit der Johannisbeere, Mispel und Hagebutte zwar wohl eine Zeit lang aufbewahren; allein man schenkt ihnen in dieser Beziehung zu wenig Werth, um sich die Mühe zu geben, die mit dem Aufbewahren verknüpft ist.

Die Aufbewahrung der Weintrauben ist, nach der von mir dabei befolgten Methode, folgende. *) — — — Im Allgemeinen

*) Die hier gegebene Beschreibung der Aufbewahrung der Weintrauben ist ein Auszug aus einer von

Digitized by Google

läßt sich annehmen, daß Trauben mit dünnschaligen Beeren sich weniger zur Aufbewahrung eignen, als solche, deren Früchte mit einer dickeren Haut umgeben sind. Allein dessenungeachtet habe ich doch auch die Bemerkung gemacht, daß sich dies nicht immer bewährt, und habe ich dünnschalige Weintrauben mehrere Mal länger erhalten, als solche, deren Beeren ein consistenteres Fleisch hatten und von einer stärkeren Epidermis eingeschlossen waren. Anderseits läßt sich ferner aber als Regel feststellen, daß Trauben von lockerem Baue, im Aufbewahren jenen, bei denen der Kamm*) geschlossen ist und die die Beeren gedrängt sitzen haben, vorzuziehen sind. Wollte man jedoch Weintrauben mit vollem Kamme und nahe sitzenden Beeren während des Winters zu erhalten suchen, so müßte hier das Ausbeeren schon sehr früh Statt gefunden haben. Denn zur Zeit wo sie nach meiner Methode dem Orte der Aufbewahrung übergeben werden sollen, ist diese Operation durchaus nicht zuläßlich. Die Sorten, welche ich aufbewahre, sind: 1) Malvoisir, 2) Schönedel, 3) Elberling, 4) Muscateller in mehreren Farben, 5) St. Lorenz, 6) Früh-Leipziger.

---

mir in Otto's Allg. Gartenztg. Jahrg. 3. pag. 141. gegebenen Abhandlung über diesen Gegenstand.

*) Kamm nennt man bei der Weintraube die Rispe.

Digitized by Google

Von allen hier genannten Traubensorten hielt sich der Malvoisir am längsten und am schönsten, nach ihm kam der St. Lorenz, sodann der Muscateller, Schönedel, Elberling und zuletzt der Früh-Leipziger. Vielleicht giebt es in dem großen Heere der Weinsorten noch viele andere, die sich nicht nur eben so gut, als die hier angeführten, sondern wohl gar noch besser conserviren lassen.

Da ich meine zur Aufbewahrung bestimmten Trauben nur von im Freien wachsenden Stöcken nehmen kann, so fange ich die Lese in der Regel um die Mitte oder Ausgangs October an, oder je nachdem die Nachtfröste dieselbe bestimmen. Ein bis zwei Grad Kälte schadet den Trauben übrigens nichts, nur müssen sie dazu den höchsten Grad der Reife erlangt haben. Bevor die Traubenlese beginnt, fertige ich nach der Zahl der aufzubewahrenden Weintrauben Papierdüten von gutem Conceptpapier an, jede derselben von einem Bogen; wähle mir nun an einem schönen und trokkenen Tage, ohne daß die Trauben weder vom Regen noch vom Thau naß sind, die schönsten unter ihnen aus, und schneide sie, zur größeren Bequemlichkeit des nachherigen Festbindens, mit einem 3 bis 4 Zoll langen Stückchen Rebe ab, jedoch wo möglich so, daß der Hauptstengel der Traube in der Mitte desselben sitzt. Jede Traube wird einzeln und ohne berührt zu werden, gleich nach dem Abschneiden von einer zweiten Person behutsam in die Düte gesteckt, unter dem daran

Digitized by Google

befindlichen Stückchen Rebe mit einem starken Faden sehr fest zusammen geschnürt, und vorsichtig so lange an die Seite gelegt, bis man eine beliebige Zahl beisammen hat. Nachdem diese Arbeit mit der größten Sorgfalt und ohne eine Beere zu zerquetschen, beseitigt ist, werden die Düten mit den Trauben auf Stangen gehangen und demjenigen Orte der Aufbewahrung überwiesen, der dazu der dienlichste ist, d. h. der eine reine Luft und eine möglichst gleiche Temperatur hat, die im Winter so wenig als möglich über, und nicht tiefer als 2 bis 3 Grad unter dem Gefrierpunkt steht, und wo im Nothfall geheizt werden kann. Dies braucht jedoch nicht eher zu geschehen, als bis die Temperatur auf den bezeichneten Grad herabgesunken ist, und selbst dann nur so viel, als nöthig ist, dieselbe nicht noch tiefer sinken zu lassen. Sollte sich durch das Heizen Feuchtigkeit im Aufbewahrungsorte erzeugen, so muß so lange frische Luft zugelassen werden, bis dieselbe wieder verschwunden ist.

Nach vorbeschriebener Methode ist es mir im letzten Winter gelungen *), bis zum 15. Februar Weintrauben zur Königl. Tafel zu liefern, die allen Anforderungen guter Trauben entsprachen.

---

*) Dies war im Winter von 1834 zu 35, und der Sommer von 1834 bis hierher der letzte, in welchem die Trauben die erforderliche Reife, um sie aufzubewahren, erlangten.

Digitized by Google

Unter ihnen zeichnete sich vorzugsweise der Malvoisir aus, welcher um die genannte Zeit ebenso schön aus der Düte herauskam, als er im Herbst zuvor hinein gekommen war. Alle Beeren desselben waren vollkommen gut und fest, keine Spur des Zusammenschrumpfens zu bemerken. Der Hauptstengel, so wie jeder einzelne Stengel der Beeren, war weder eingefallen noch schwarz, sondern durchaus in seinem früheren Zustande und in seiner grünen Farbe verblieben.

Aus der vollständigen Erhaltung der bezeichneten Trauben läßt sich schließen, daß sich dieselben wahrscheinlich auch diesmal noch weit länger gut erhalten haben würden, wenn ich anders einen größeren Vorrath davon gehabt hätte, die zu Neujahr des erwähnten Jahres begonnenen Lieferungen fortzusetzen.*)

Schließlich bemerke ich, daß, wenn die Trauben verspeist werden sollen, sie so lange als möglich in den Düten und an dem Orte, wo sie aufbewahrt worden sind, zu lassen sind; denn sobald sie aus ihrer Hülle genommen und einer höheren Temperatur ausgesetzt werden, währt es auch nicht lange, so gerathen sie gleich den in der Erde aufbewahrten Pflaumen, in einen Zustand der Oxydation; ihre natürliche Farbe geht in sehr kurzer

*) Ich habe in früheren Jahren die Weintraube bis über die Mitte März ganz eben so gut wie die oben erwähnten gehabt.

Digitized by Google

Zeit ins Schwarze über und die Traube nimmt einen verdorbenen Geschmack an.

Anmerkung. Wenn es hier auch nicht der Ort ist Atteste wiederzugeben, wie ich mir dieselben über die Güte der von mir conservirten Weintrauben dazumal habe ausstellen lassen, so glaube ich anderseits dadurch aber doch das Gute zu bewirken, meiner Methode eher Eingang und Nachahmung zu verschaffen. In dieser Absicht gebe ich die nachstehenden Atteste, die auch in Otto's Allgem. Gartenztg. Jahrg. 3. pag. 143. zu finden sind.

„Daß die in der Zeit vom 1. Januar bis 15. Februar d. J. für des Königs Majestät von dem Königl. Hofgärtner Herrn Nietner zu Schönhausen gelieferten aufbewahrten Weintrauben, bestehend in Schönedel und Malvoisir, von ganz besonders guter Beschaffenheit waren, hauptsächlich die der letztern Sorte, weder eingeschrumpft noch kammtrocken gewesen sind, solches wird demselben auf sein Ansuchen hiermit gern bescheinigt."

Berlin, den 6. April 1835.

Königl. Wirkl. Geh. Rath, Hofmarschall und Intendant der Königl. Schlösser und Gärten.

(gez.) v. Maltzahn.

„Dem Herrn Hofgärtner Nietner in Schönhausen attestire ich auf sein Verlangen sehr gern, daß die von demselben für Se. Majestät den König bis zum 15. Februar d. J. gelieferten Schönedel- und Malvoisir-Weintrauben, besonders die letzteren so gut erhalten gewesen sind, daß eben so wenig die Beeren als die Körner oder die Stengel derselben eingeschrumpft, noch sonst irgend gelitten hatten oder unansehnlich geworden waren, und daß dies die er-

Digitized by Google

§. 264.

Aufbewahrung der Schalenobstes.

Sämmtliche Gattungen dieser Abtheilung lassen sich, bezüglich der Aufbewahrung, unter eine Rubrik zusammen fassen. Es werden nämlich die Wall- und Haselnüsse, die Mandeln und ächten Kastanien, nachdem sie am Baume vollkommen reif geworden sind, von demselben abgeschüttelt; die noch nicht aus ihrer äußeren Hülle gesprungenen einige Tage auf Haufen gelegt, sodann von jener getrennt und zum Trockenwerden an einem luftig-trocknen Orte dünn ausgebreitet; nachdem sie hier den zur Dauer erforderlichen Grad der Trockenheit erlangt haben, in die Obstkammer oder an einen andern diesem ähnlichen Ort gebracht, wo sie bis zum Verbrauch bleiben.

Sechste Abtheilung.

Zweiter Abschnitt.

Von dem Aufbewahren der krautartigen Gewächse.

§. 265.

Zur allgemeinen Vorschrift dessen, was bei

---

sten gut erhaltenen Trauben dieser Gattung in dieser Jahreszeit gewesen sind, die ich je gesehen habe."

Berlin, den 5. April 1835.

(gez.) Kienast,
Königl. Geh. Kämmerier.

Digitized by Google

der Aufbewahrung der krautartigen Küchengewächse zu berücksichtigen ist, dienen zuvörderst die im §. 259. gegebenen Bemerkungen über diesen Gegenstand. Um sie für den Wintergebrauch in ihrem möglichst natürlichen Zustande unverändert zu erhalten, ist das erste Bedingniß, sie gegen die zerstörende und nachtheilige Einwirkung des Frostes und der Feuchtigkeit zu sichern. Demzufolge bewahrt man sie entweder über, oder in mehr oder weniger tiefen Gruben in der Erde, oder in Kellern, Häusern, Mistbeeten und andern diesen ähnlichen Orten auf, wo sie gegen jeden ihre Constitution verändernden äußern Einfluß geschützt werden können.

Kopfkohl, Kohlrabi und der größere Theil der Wurzelgewächse, manches Knollengewächs und manche zwiebelartige Pflanze werden gewöhnlich in flache, 1 Fuß tiefe und 6 Fuß breite Gruben neben einander eingeschlagen. Die durch das Ausgraben gewonnene Erde wird zu den Seitenwänden derselben verwandt, um späterhin Bohnenstangen oder Bretter, und darüber erst das eigentliche Deckmaterial, entweder langen Pferdemist, Laub oder Kiehnnadeln, legen zu können. Bei gelinder Winterwitterung müssen die Gruben, so oft als möglich, gelüftet werden. Je trockener die Lage des Ortes ist, wo die verschiedenen Gewächse eingeschlagen sind, je besser erhalten sie sich.

Diejenigen Pflanzen, die ohne ihre Blätter werden, wie z. B. die Kohlrübe, die rothe

Digitized by Google

Rübe, die Mohrrübe, die Pastinak, die Kartoffel ꝛc. ꝛc., können entweder in 2 bis 3 Fuß tiefe Erdgruben, oder in Haufen (Miethen) über der Erde gebracht, zunächst mit Stroh, sodann mit Erde und endlich mit dem nöthigen Deckmaterial gedeckt werden. Bei dieser Art der Aufbewahrung ist es in Bezug auf den eignen Vortheil der einen oder andern Pflanze vortheilhaft, die Gruben nur von geringem Umfang zu machen, damit darin nicht mehr des Aufbewahrten enthalten ist, als in kurzer Zeit davon verbraucht wird. Denn jede Wurzel oder Knolle bleibt in der Erde weit schmackhafter und besser, als außerhalb derselben. Da wo frostfreie Keller zur Aufbewahrung der Gartengewächse vorhanden sind, ist es freilich in mancher Hinsicht, dieselben zu erhalten, besser und bequemer; und kann man an diesen und ähnlichen Orten auch Herbst-Blumenkohl, Broccoli, Rosenkohl, Artischocken, Cardy, Staudensellerie ꝛc. ꝛc. aufbewahren, was im Freien zum Theil nicht möglich, oder doch mit weit mehr Schwierigkeiten verbunden ist u. s. w.

Was außerdem noch über die Aufbewahrung und Erhaltung der krautartigen Küchengewächse gesagt werden könnte, habe ich bereits bei Beschreibung ihrer Kultur angeführt.

Digitized by Google

Sechste Abtheilung.

Dritter Abschnitt.

Vom Aufbewahren des Samens.

§. 266.

Als Hauptbedingniß bei Aufbewahrung des Samens — derselbe mag zur Fortpflanzung der Sorten oder zum Verspeisen dienen — ist, wie ich auch schon im 12. Abschnitt der 4. Abtheilung erwähnt habe: ein trockener und luftiger Ort anzusehen; denn feuchte und dumpfe Luft zerstört die Keimfähigkeit und erzeugt Fäulniß. In dieser Beziehung lassen sich die Samen am vortheilhaftesten in den zuvor gedachten Obstkammern (nur nicht in Obstkellern) aufbewahren, was mit wenigen Ausnahmen auch zu geschehen pflegt. Im engeren Sinne bedient man sich zur Aufbewahrung der verschiedenen Samen entweder eines sogenannten Samenspindes, das ein Spind mit vielen Schubkästen, wovon mehrere für die kleineren Quantitäten Samen wiederum in Abtheilungen gebracht sind, ist; oder aber, jede Sorte Samen wird einzeln in einen Beutel, eine Düte, die größern Vorräthe auch wohl in Fässer gethan und in dieser Art aufbewahrt. — Gleichviel indessen, wie die Erhaltung der Samen bewirkt wird, müssen sie unter jeder Bedingung gegen jeden Grad von Feuchtigkeit geschützt, und dieserhalb zuweilen in den Behältern umgerührt, ge-

Digitized by Google

schüttelt und an die Sonne und Luft gebracht werden.

Siebente Abtheilung.

Pathologie der Pflanzen des Küchengartens.

§. 267.

Die Pflanzen als organische Körper sind, gleich den Thieren, mancherlei Krankheiten und Unfällen unterworfen. Dieselben überall zu heilen, ist bei den einfachen Mitteln, die dem Gärtner dabei zu Gebote stehen, und bei der oftmals nur kurzen Lebensdauer einiger Pflanzen nicht wohl möglich, leichter dahingegen sie zu verhüten; indem die Krankheiten und Unfälle größtentheils durch ungünstige Einwirkung von außen entstehen. In dem Maße, wie die Verhältnisse ungünstiger Zustände der Umgebung entweder die ganze Pflanze oder einzelne Theile derselben afficiren, anhalten oder aufhören, nimmt die Krankheit diesen oder jenen Charakter an, der ihr den Namen giebt. — Da es hier jedoch nicht der Ort ist, die Pathologie der Pflanzen in ihrem ganzen Umfange zu erläutern, vielmehr nur die Haupt- und gewöhnlichsten Krankheiten im Allgemeinen anzuführen, so bleibt es in dieser Beziehung Jedem selbst überlassen, sich eine nähere Kenntniß dieses Gegenstandes aus etwaigen darüber vorhandenen Werken zu verschaffen.

Digitized by Google

Siebente Abtheilung.

Erster Abschnitt.

Krankheiten, die in Folge einer mechanischen Verletzung entstehen.

§. 268.

Eben so mannigfaltig, wie die Ursachen mechanischer Verletzungen sein können, können es auch die Wirkungen sein, die daraus hervorgehen. Denn nicht immer hat eine und dieselbe Verletzung eine und dieselbe Wirkung zur Folge. Viel kommt dabei auf das Alter der Pflanze an. In manchen Fällen leidet dieselbe Pflanze unter gleichen Bedingungen gar nichts, in anderen den Tod. Aeußere Verletzungen, welchen die Gewächse durch Menschen, Thiere oder durch Wind unterworfen sind, sind entweder Bruch, Quetschung, Friction, Trennung der Theile oder der ganzen Pflanze von der Erde. Bei allen Verletzungen, außer dem letzten Uebel, beschränkt sich die ganze Operationskur zunächst auf das Hinwegschneiden des Schadhaften, das, wenn es nur Theile einjähriger und perennirender Pflanzen vor ihrer vollkommenen Entwicklung betroffen hat, sich in den meisten Fällen in demselben Jahre, oder doch später reproducirt. Pflanzen, die bis auf die Wurzel verletzt sind, werden entweder durch andere ersetzt, oder wenn sie den perennirenden krautartigen Küchengewächsen angehören, bis dahin abgeschnitten.

Digitized by Google

Betrifft die Verletzung die Bäume oder Sträucher, so wird der schadhafte Theil aus- oder abgeschnitten, und wenn es die Umstände und die Constitution jener erfordern, diese mit einem geeigneten Baummörtel verstrichen; weil, wenn dies nicht geschieht, leicht andere schwer zu heilende Krankheiten, namentlich beim Steinobst Krebs und Gummifluß, daraus entstehen können. Zu den, den Baumpflanzen nachtheilig werdenden Verwundungen gehören auch die, welche sie beim Beschneiden vorsätzlich erleiden; versteht sich, daß hier nur die starken Zweige und Aeste gemeint sind. Dieselben sollen immer und gleich nach der Entstehung mit irgend einer guten Baumsalbe bedeckt werden; denn nichts wirkt nachtheiliger auf offnen Schaden, als ungehinderter Zutritt der Luft und der Feuchtigkeit. — Zu den besten Mitteln, deren man sich bei Verwundungen bedient, gehört die Forsythsche Baumsalbe; dieselbe besteht aus:

4 Theilen frischer Kühfladen,
2 " feingesiebtem Kalkschutt oder Lehm,
2 " Holzasche und
1 " Flußsand.

Diese Theile werden kurz vor dem Gebrauch gut durcheinander geknetet, und sodann die verwundeten Stellen damit bestrichen, was in dem Falle wiederholt werden muß, wenn die Salbe vor der Vernarbung der Wunde herab fällt.

Die Mittel, äußerliche Verletzungen zu verhü-

Digitized by Google

ten, entspringen aus der Sache selbst. Insofern dieselben nämlich durch die Menschen, sei es absichtlich oder zufällig, durch Thiere oder Wind entstehen können, muß man die Gewächse auch gegen jeden dieser Unfälle, denen sie ausgesetzt sind, dadurch zu sichern suchen, daß man ihnen irgend einen speciellen Schutz oder sichern Standort, wo sie weder jene noch dieser Schaden bringend erreichen können, gewährt.

Siebente Abtheilung.

Zweiter Abschnitt.

Krankheiten, die durch Thiere, durch Einfluß des Klimas, durch mehr oder mindere Entziehung des Lichts und der Luft, oder durch eine widernatürliche Behandlung entstehen können.

§. 269.

Ein sehr umfassendes Feld, welches, wenn wir noch alle jene Mißbildungen, welche die Pflanzen in ihrem Kulturzustande durch die Menschen selbst erleiden, wie z. B. die Erzeugung des Kopfkohls, der Kohlrabi, des Kopfsalats ꝛc. beweist; so wie, wenn wir die Legionen der Hautkrankheiten (Exantheme) bei den Pflanzen dazu zählen — zu einer solch immensen Größe anwüchse, daß daraus allein ein sehr umfassendes Werk gefördert werden könnte. Hier also nur die gewöhnlichsten bekanntesten und gefährlichsten Krankheitsformen, ohne irgend eine Classification.

Digitized by Google

1) Die widernatürliche Entblätterung, die frühzeitige Entlaubung (Defoliatio). Eine Krankheit, deren Ursprung im Ernährungssystem begründet liegt, und die daran zu erkennen ist, daß die Pflanze allmälig zu wachsen aufhört; ihre Triebe und Blätter werden dünner und schmäler, nehmen eine mattgrüne Farbe an und letztere fallen vor der gewöhnlichen Zeit ab. Die hier gemeinte widernatürliche Entblätterung entsteht allein nur durch ungünstigen Boden und Standort, und ist das Mittel zu ihrer Abhülfe darin gegeben, daß man den Standort oder den Boden des kranken Individuums verändert und seiner Constitution anpassend macht. Gewöhnlich ist anhaltende Feuchtigkeit Schuld daran, weniger Dürre, die zwar auch eine zu frühe Entblätterung zur Folge haben kann, der aber durch nachhaltiges Begießen entgegen zu wirken ist. Gemüsepflanzen, welche in ihrer Jugend lange unter Fenster gestanden haben und wenig der Luft ausgesetzt gewesen sind, verlieren, wenn sie plötzlich in's Freie gebracht werden, nicht selten auch einen Theil ihrer Blätter. Durch frühe Gewöhnung an Luft und Sonne ist dem abzuhelfen.

2) Der Blutsturz, die Ergießung oder das Auslaufen der Säfte (Haemorrhagia). Diese Krankheit entsteht entweder durch eine Gelegenheitsursache, oder sie entspringt in dem Gefäßsystem der Pflanze. Im ersten Falle

Digitized by Google

treibt aus der wunden Stelle der Saft aus, der, wenn er nicht bei Zeiten gehemmt wird, in einen gefährlichen Krebs ausarten kann; oder aber die Pflanze wird geschwächt, wie dies nicht selten beim Weinstock der Fall ist. Dem Ersten zu begegnen, wird die Wunde sauber ausgeschnitten, gereinigt und mit Baumsalbe bestrichen; das Zweite zu umgehen, ist das Beschneiden vor der Saftbewegung das einzige Mittel. — Im zweiten Falle äußert sich der Blutsturz durch Sprünge und Risse in der Rinde, ja selbst in dem Holze, aus dem ein Saft quillt, der sich bald zu einer weit um sich greifenden, den gesunden Theilen schädlichen Materie gestaltet. Dieser freiwillige Blutsturz ist eine Folge zu großer Vollsaftigkeit bei den Pflanzen, der, wenn er eingetreten ist, gleichwohl durch Reinigung und Verstreichen der Wunde mit Baumsalbe geheilt werden kann. Um dem Uebel vorzubeugen, thut bei manchen Bäumen das Schröpfen oder Aderlassen gute Wirkung, welches darin besteht, daß man die Rinde mit einem scharfen Messer der Länge nach aufritzt, um dem Ueberfluß von Saft einen freiwilligen Ausfluß zu verschaffen. Nach einiger Zeit wird die Wunde verstrichen. — Am gefährlichsten kann der Blutsturz den Steinobstbäumen werden. — Frostbeulen sind in ihren Folgen dem Blutsturze analog.

3) Die Bleichsucht, die Vergeilung (Chlorosis). Mit diesem Namen wird diejenige

Digitized by Google

Krankheit bei den Pflanzen belegt, wo die Theile derselben aus Mangel an Licht und Luft, durch zuviel Nahrung und Feuchtigkeit, durch unpassenden Boden und fehlerhafte Wurzel ihre Reizbarkeit gegen das Licht verlieren und durch Anhäufung des Sauerstoffes eine bleiche Farbe erhalten. Ist Mangel an Licht und Luft bei vieler Nahrung die Veranlassung der Bleichsucht, so wachsen alle Theile der Pflanze über der Erde verhältnißmäßig mehr in die Länge als in die Breite, werden schwach und erleiden frühzeitig den Tod. Um in diesem Falle der Krankheit vorzubeugen, müssen die Pflanzen von Jugend auf an die ihnen nöthige Menge Luft und Licht gewöhnt werden, damit sie zu rechter Zeit erstarken, um beides ohne Nachtheil ertragen zu können. In dieser Beziehung säe und pflanze man nie so dicht; denn daraus entstehen immer bleichsüchtige Subjecte.

4) Der Krebs, Baumkrebs (Carcinoma), ist eine bei den Obstbäumen sehr gewöhnliche Krankheit. Ihre Entstehung ist eine zweifache. Einmal durch eine mechanische Verletzung von außen, das andere Mal durch Verderbniß der Säfte, die sowohl durch zu gute als durch zu schlechte Nahrung diesen Character annehmen können. — Der Krebs besteht aus einer mehr oder minder großen Auftreibung des Zellgewebes, ist schwammartig und enthält eine ätzende Feuchtigkeit, die, wenn sie nicht beseitigt wird, weiter um sich frißt und den Baum zu Grunde richtet.

Digitized by Google

Hat die Entstehung des Krebses ihren Grund in einer äußeren Verletzung, so ist dem Uebel, wenn man es im Keime zu ersticken sucht, wohl abzuhelfen, indem man die kranken Stellen bis auf die gesunden Theile ausschneidet und mit Baumsalbe verbindet; dahingegen wird die Heilung des Krebses schwierig, wohl gar unmöglich, wenn der Sitz der Krankheit im Ernährungssysteme liegt und unpassender Boden der Grund davon ist. In diesem Falle muß man freilich auch die angegriffene Stelle ausschneiden und mit Salbe verbinden, zugleich aber auch Boden und Standort verändern und verbessern; denn ohne dies Letztere bleibt das Erstere erfolglos. — Beim Pflanzen der Obstbäume im Küchengarten, besonders der Steinobstbäume, hüte man sich ja, ihnen durch animalischen Dung zu Hülfe kommen zu wollen; denn das ist immer ein sicheres Mittel den Krebs hervorzurufen; und darin liegt es auch, daß die Obstbäume, die bei der Anlage eines Küchengartens gepflanzt werden, stets gesunder und frei von Krebsschaden bleiben, als jene, welche an einem Orte gepflanzt werden, der bereits schon seit hundert und mehreren Jahren als Küchengarten gedient hat, und der in diesem Falle so durch und durch mit animalischen Düngertheilen geschwängert ist, daß daraus beinahe immer der Baumkrebs entstehen muß. — Man unterscheidet den offnen und den verborgnen Krebs; letzterer ist den Bäumen in so fern gefährlicher, als

Digitized by Google

man ihn, da er seinen Sitz unter der Rinde hat, nicht so leicht wahrnehmen kann.

5) Der Brand: a) der trockne (Necrosis); b) der feuchte (Gangraena). Beide Krankheitsformen, unter sich nahe verwandt, sind dem Aeußern nach auch dem Krebs ähnlich. Der trockne Brand ist daran kenntlich, daß die Rinde an den Stämmen und starken Aesten der Bäume eintrocknet, junge Triebe gänzlich einschrumpfen und eine braune oder schwarze Farbe annehmen. In ersterm Falle sind die brandigen Stellen oftmals mit einem rußähnlichen Ueberzuge bedeckt, gleichsam als ob die Rinde verkohlt wäre. Der trockne Brand greift alle Bäume ohne Unterschied an, sowohl Stein- als Kernobst, sowohl Beeren- als Schalenobst; nichts ist vor ihm sicher. Und nicht allein, daß außer den Obstbäumen auch die Obststräucher, namentlich die Stachel- und Johannisbeere, der Quitten- und der Haselnußstrauch, die Feige und die Mispel davon befallen werden, sieht man in dem Falle zuweilen auch die Bohnenpflanzen brandig werden, wenn durch irgend eine ungünstige Wirkung von außen die Cotyledonen derselben nicht frühzeitig genug abfallen. Der feuchte Brand ist von dem trocknen dadurch verschieden, daß die kranken Theile in eine faulende Gährung übergehen, ähnlich dem Krebs. — Die Ursachen beider Krankheitsformen findet man theils in äußerlichen Verletzungen, theils im Uebermaß der Säfte, in allzugroßer Kälte oder Hitze

Digitized by Google

und in mehreren anderen Sachen. Sobald man diese Ursachen entfernt, ist dem Uebel vorzubeugen; ist es dahingegen aber schon vorhanden, durch dieselben Mittel wie beim Krebs abzuhelfen.

Außer dem trocknen und feuchten Brande giebt es noch zwei andere Krankheiten, die man gleichwohl mit diesem Namen belegt, die aber von jenen himmelweit verschieden sind. Die erstere dieser Formen oder der Sonnenbrand, Sonnenstich, ist eine zufällige Krankheitserscheinung bei solchen Pflanzen, die, wenn sie länger, als es ihrer Constitution zuträglich war, des Lichtes und der Luft beraubt waren, und unvorsichtigerweise diesem ausgesetzt werden, in wenigen Stunden zusammenschrumpfen und verbrennen. Es trifft dies Uebel ohne Ausnahme bleichsüchtige Pflanzen, kann nicht geheilt, wohl aber dadurch vermieden werden, daß man dafür empfängliche Subjecte einige Zeit im Schatten hält; besser aber noch, sie so erzieht, daß sie Licht und Luft, ohne dem Sonnenbrand ausgesetzt zu sein, ertragen können. — Das, was man im eigentlichen Sinne Sonnenstich nennt, wird durch den Reflex der Sonnenstrahlen durch das Wasser hervorgebracht.

Die zweite Art des Brandes, außer dem trocknen und feuchten, ist eine Krankheit der Fortpflanzungsorgane, ein Exanthem. Sie äußert sich in ihrer vollkommenen Ausbildung durch eine gänzliche Auflösung der Pflanzensubstanz desjeni-

Digitized by Google

gen Theils, in dem die Krankheit ihren Sitz hat, wodurch ein mehr oder weniger schwärzliches oder schwarzbraunes, zusammenklebendes oder staubartiges Pulver erzeugt wird, das nach der Form von Kügelchen in besondere Arten selbstständiger, vegetabilischer Wesen zerfällt, die man mit dem Gattungsnamen Ustilago belegt. Außer in dem Getraide und in den dahin gehörigen Gattungen der Gräser, kommt der Brand auch bei verschiedenen Küchengewächsen vor, und nicht selten sieht man ihn bei Scorzonera, Tragopogon, Zea, und selbst bei Laetuca habe ich ihn gefunden. — Feuchte Sommerwitterung ist seiner Entwickelung besonders günstig, und ist mir dagegen weiter kein Mittel bekannt, als die inficirten Theile abzuschneiden.

6) Der Rost (Rubigo), ist gleichfalls eine, dem Brande (Ustilago) ähnliche Hautkrankheit der Pflanzen, namentlich der Hülsenfrüchte, je nachdem sie diese oder jene Pflanze befällt, ihren Namen erhält und in Folge ungünstiger Temperaturverhältnisse entsteht. — Dem Uebel entgegen zu wirken, sind mir ebensowenig Mittel bekannt, als ihm abzuhelfen.

7) Die Stammfäule, Kernfäule, Aschwamm. Außer, daß diese Krankheit den Waldbäumen sehr gefährlich ist, ist sie es auch den Obstbäumen von vorgerücktem Alter. Sie hat ihren Sitz in den Ernährungsorganen, und bildet sich durch Verderbniß der Säfte in dem

Digitized by Google

Kernholze zuerst als eine kleine Höhlung aus, die sich allmälig erweitert, bis sie mit den benachbarten, auf ähnliche Weise desorganisirten Räumen zusammenfällt, und ein inneres Vermorschen, ein Zerfallen der Holzmasse in sich selbst bewirkt, wodurch dann endlich der Stamm oder Ast hohl, oder, wie bei dem verborgenen Aestschwamme, mit einer schwammartigen Masse ausgefüllt wird. Die inneren Räume zeigen sich mit einem Pilzgeflechte, oder mit lappigen Häuten durchzogen. Hartig sagt darüber: „Ungünstige Witterungs- und Standesverhältnisse, Insectenbeschädigungen, oder andere die Vegetation des Baumes augenblicklich unterbrechende Ursachen, wozu selbst unmittelbare Beschädigung des Baumes oder Baumtheiles mit der Axt oder dem Messer, jedoch nur unter der Bedingung, daß die Wunde wieder mit neuer Rinde bedeckt wird, gehören, können bewirken, daß die Organe der in demselben Jahre gebildeten Holzschicht nicht den Grad der Ausbildung erlangen, der für ihr Fortbestehen unbedingt nothwendig ist. Wenn die Ursache der mangelhaften Ausbildung vorüber ist, und sich um die kranke Jahresschicht wieder gesunde Ringe gelegt haben, so entsteht diejenige Krankheit des Baumes, die mit dem technischen Ausdruck Kernfäule bezeichnet wird.“ — Mittel, diese schädliche Bildung zu verhüten, sind, so viel mir bekannt ist, keine andern, als die Bäume vor Verletzungen, welche im Stande wären, solche herbeizuführen, zu bewahren, und, wenn der

Digitized by Google

Schaden einmal stattgefunden hat, die kranke Stelle gegen das Eindringen von Feuchtigkeit möglichst sicher zu stellen.

8) Die Wurzelfäule. Dieselbe ergreift die Wurzeln der Obstbäume sowohl, als die mancher Küchengewächse in dem Falle, wenn der Boden mehr Feuchtigkeit enthält, als dieselben einsaugen und verbrauchen können, und besonders, wenn derselbe mit frischem thierischen Dünger gedüngt worden ist. Sie äußert sich in der Gestalt eines weißen, staubartigen und haarförmigen Schimmelpilzes, welcher sich zuerst an den zarten Haarwurzeln der Bäume zeigt, dann sich über die Wurzelfasern ausbreitet, und verursacht, daß auch diese faulen und der Baum ausgeht. Wenn man bemerkt, daß ein sonst gesund scheinender Baum ohne Ursache kränkelt, die Blätter gelb werden und abfallen, so kann man vermuthen, daß er an dieser Krankheit leide. Man gräbt ihn dann, wenn er nicht zu alt ist, vorsichtig aus, untersucht die Wurzeln, und schneidet, wenn sie weiß sind, alle trockenen Theile mit einem scharfen Messer bis in's Gesunde ab, wäscht und bürstet die andern Wurzeln alle ab, verkürzt die Krone verhältnißmäßig, und versetzt den Baum in trokkenes, nicht frisch gedüngtes Erdreich.

9) Die Stammfäulniß der krautartigen Küchengewächse — zum Unterschied der unter No. 7. beschriebenen Stamm- oder Kernfäule, welche nur die holzartigen Pflanzen

Digitized by Google

heimsucht, und von der Wurzelfäule No. 8. sich dadurch unterscheidet, daß sie nur selten anders, als bei solchen krautartigen Pflanzen entsteht, die in einem fruchtbaren, stark gedüngten Boden, in Mist- und Saamenbeeten zu dicht gedrängt und an einem Orte stehen, wo Licht und Luft auf das zarte Stämmchen nicht gehörig einwirken und dasselbe abhärten können, oder wenn sie unter denselben Umständen zu lange auf dem Saamenbeete stehen bleiben. Entweder bekommen sie sogenannte lange Beine, schießen stark in die Höhe und fallen dann um, oder, wenn sie saftig sind, fault das Zellgewebe inwendig, der Saft tritt aus, es erzeugt sich Schimmel, und die Pflanze fällt bei gesunder Wurzel um. Zur Verhütung dieser Krankheit ist es nothwendig, nicht zu dicht und an einem Ort zu säen, wo die jungen Pflanzen Licht und Luft genießen. Sind die Pflanzen aber einmal von der Stammfäulniß ergriffen, so kann sie weiter nichts retten, als die noch gesunden sobald als möglich auszupflanzen, oder, wenn sie dazu noch nicht stark genug sind, auf ein anderes Beet zu pikiren.

10) Der Mehlthau (Albigo. Mucor Erysiphe, Linn. Alphitomorpha, Wall. Erysiphe, Aut.). Der Mehlthau, als eine Krankheit der Respirationsorgane bei den Pflanzen, ist ein Hautausschlag der Blätter und anderer grüner blattartiger Theile, selbst der Stengel und der jährigen Triebe, sowohl holz- als krautartiger Gewächse,

Digitized by Google

der sich zunächst der entophytischen Schimmelerzeugung anschließt. Wie dort, so geht auch hier der Erscheinung des After-Organismus eine krankhafte Thätigkeit in den ergriffenen Organen vorher, welche sich entweder noch in der vollen Energie des Lebens befinden, oder, wie häufiger der Fall ist, ihrer endlichen Auflösung nahen. (Siehe Unger's Exantheme der Pflanzen pag. 386. §. 49.) Die Gelegenheitsursache dieser Krankheit ist dieselbe, welche die Entwicklung aller anderen Ausschlagskrankheiten der Gewächse befördert, nämlich eine mit Feuchtigkeit überschwängerte Atmosphäre, Wärme, dicht gedrängte Stellung und schneller Wechsel der Temperatur, oder Uebergang von Wärme zur Kälte. Es entsteht gewöhnlich, wenn nach vorhergegangener Nässe anhaltende Dürre, von kalten Nächten begleitet, eintritt, und entwickelt sich nach einem Regen, der die aufgetriebene Oberhaut zersprengt, plötzlich.

Ich könnte aus eigener Erfahrung einen Fall anführen, wo aus unvorsichtiger Behandlung sich der Mehlthau in nicht länger als 24 Stunden über ein ganzes Beet Erbsen (im getriebenen Zustande) verbreitete, und dasselbe so gut als zu Grunde richtete.

Zu der Mehlthaubildung gehören auch der weiße und braune Rost an den jungen Zweigen der Pfirsichbäume, und der Schimmel, der sich an manchen Gewächsen bei Mangel an hinreichender Luft und Licht erzeugt. Nur dadurch,

Digitized by Google

daß man ihnen Beides in gehöriger Menge giebt, ist dieser Krankheit zu begegnen, ohne daß sie einen epidemischen Character annimmt.

11) Dem Mehlthau ähnlich ist der Rußthau (Fuligo vagans, Pers. Cladosporium Antennaria, Lk.). Der Rußthau, sagt Unger, ist eine noch keinesweges hinlänglich erforschte Krankheit der Gewächse, die sich dadurch äußert, daß die Blätter und kleineren Zweige derselben mit einem schwarzen sammetartigen, nicht abfärbenden, dem Ruße ähnlichen ausgebreiteten Ueberzug bedeckt werden. — Der Rußthau erscheint aus den beim Mehlthau angegebenen Ursachen, gleich diesem, besonders im Ausgange des Sommers und im Herbste. Er überzieht zuerst die Blätter einiger Bäume, Sträucher und einiger krautartigen Gewächse, zuletzt aber auch die zarten Zweige der ersteren und die Stengel der letzteren. Man findet ihn häufig auf den Obstbäumen, besonders auf Pflaumen- und Apfelbäumen, auf Pfirsichen, Haselnüssen, Himbeeren u. m. a. Vorkehrungsmittel gegen dieses Uebel sind nicht vorhanden.

Diese hier angeführten 10 Krankheiten, mit ihren vorhandenen Modificationen, sind nach meinem Dafürhalten die Hauptformen der mannigfaltigen Krankheitsbildungen, welchen die schwachen Gewächse ausgesetzt sind, von denen aber manchen durch eine verständige Behandlung des Gärtners vorgebeugt, und manchen abgeholfen wer-

Digitized by Google

den kann, wenn man nämlich zur rechten Zeit die nöthigen Mittel dabei anwendet.

Achte Abtheilung.

Von den dem Küchengarten schädlichen Thieren und Pflanzen.

§. 270.

Es ist etwas allgemein Bekanntes, daß die Pflanze, obgleich ein organisches Erzeugniß, doch in der Art an den Boden gebunden ist, daß ihr jede willkührliche Bewegung von einem Orte zu dem andern fehlt, und daß es ihr in diesem Zustande nicht nur an aller Selbsthülfe mangelt; sondern sie ist in demselben den Nachtheilen ihrer Feinde, den Thieren — die ihr denn auch, in allen nur möglichen Formen vieler ihrer Geschlechter, verletzend nachspüren und sie aufsuchen — um so mehr ausgesetzt, als sie sich stets nur leidend verhält. Und nicht allein die Thiere sind es, von denen die Pflanze so Mannigfaltiges zu erdulden hat, sondern es sind auch nicht selten (wie wir bereits schon bei den Hautkrankheiten gesehen haben) ihres Gleichen — Pflanzen selbst — welche sie schmarotzend umgebend ersticken, oder zartere Constitutionen durch ihre Nähe sich zu entwickeln und als kräftige Subjecte emporzuwachsen hindern.

Digitized by Google

Achte Abtheilung.

Erster Abschnitt.

Schädliche Thiere und Mittel sie abzuhalten, ihre Zahl zu vermindern oder sie ganz auszurotten.

§. 271.

Unter den, den Pflanzen schädlich sein können Thieren steht der Mensch (der böswillige) oben an. Sicherung der Pflanzen gegen ihn bewirkt man durch hohe und starke Bewehrungen, durch Wachsamkeit und durch die §. 59. beschriebene Menschenfalle. Außer dem Menschen kann man die Gartenfeinde in vierfüßige Thiere, Vögel, Insecten, Krustenthiere und Würmer theilen.

Die größeren vierfüßigen Gartenfeinde schließt man durch Gehege aus, wo dies aber nicht der Fall ist, stellt man, um sie zu fangen, Fallen auf, schießt sie todt, verscheucht sie, oder wendet sonst Mittel an, sie von den Pflanzen abzuhalten. — Es gehören hierher:

1) Der Hase. Da wo derselbe in den Garten kommen kann, bewahrt man junge Obstbäume vor seinem Benagen in der Art, daß man ihre Stämme bis zu einer Höhe von 4 Fuß mit einem Anstrich von Kalk und Lehm bestreicht, oder aber man bindet die Stämme in Reiser oder Rohr ein. Das Bestreichen mit Kalk und Lehm hat außerdem, daß die Hasen solche Bäume nicht

Digitized by Google

abschälen, noch den Vorzug, daß es sie gleichzeitig von Insecten und ihren Larven reinigt.

2) Die Maus — ist in allen ihren Arten ein sehr gefährlicher Feind der Pflanzen. Sie zu vertilgen stellt man Fallen auf, hält Katzen und legt an den Orten, wo sie sich vorzugsweise halten, Gift. Die sehr gefährliche Schaar- oder Scheermaus, Mus amphibius Linn. Wühlmaus, Hypudaeus terrestris Illig., habe ich am wirksamsten dadurch vertilgt, daß ich an den Orten, wo sie sich aufhielt, mit Arsenik vergiftete Petersilienwurzeln, Mohrrüben, Pastinak ꝛc. in die Erde pflanzte, und zur Sicherheit des Wiederfindens bei jeder vergifteten Wurzel einen Stab steckte. Nicht selten fängt sich die Wühlmaus auch in Maulwurfsfallen, besonders an niedrigen Orten.

3) Der Maulwurf — ist nur negativ ein Feind des Gartens. Denn den Schaden, welchen er ihm allein dadurch zufügt, daß er das Erdreich stellenweis auflockert, wodurch freilich manche junge Pflanze leiden kann, ersetzt er vielfach dadurch, daß er, als Feind vieler in der Erde lebender, den Pflanzen positiv nachtheiliger Insecten und Würmer, dieselben mit ihren Larven und Eiern vertilgt, und so die Pflanzen erhält. Nichtsdestoweniger stellt man ihm nach und vertilgt ihn, wo man kann. Am sichersten durch Fallen (§. 59.) und durch Zerstörung seiner Nester, die sich vorzugsweise da finden, wo der Maul-

Digitized by Google

wurf im Frühjahr die größten Hügel aufgeworfen hat.

4) Das Eichhörnchen — ein arger und listiger Obstdieb, der sich nicht selten tief in die Treibhäuser wagt, um seine Lüste zu befriedigen. Um sie zu vertilgen, stellt man ihren Nestern nach und schießt die Alten todt.

Andere vierfüßige, den Küchengarten benachtheiligende Thiere giebt es in unserer Gegend nicht, wenn man nicht großes Wildpret und Hamster dazu rechnen will. Von dem ersteren hat man im vorliegenden Fall wenig oder gar nichts zu fürchten, und letztere sind leicht wegzufangen, oder in ihren Höhlen durch Räucherungen zu tödten.

Vögel — giebt es zwar eine große Anzahl, welche den mannigfaltigen Erzeugnissen des Küchengartens, besonders den Früchten und den Saamen, nachstellen und Vieles vernichten, wodurch sie sich die Benennung — Feinde des Gartens — zugezogen haben; allein andererseits ist auch nicht zu läugnen, daß auch nicht ein einziger dieser befiederten Bewohner der Lüfte dem Garten wie dem ganzen Menschengeschlechte nicht zehnmal mehr Nutzen stiftete, als er diesem Schaden bringt, und sollte man deshalb sehr vorsichtig mit dem Ausrotten derselben, vielmehr nur darauf bedacht sein, sie von dem Garten und seinen Erzeugnissen, insofern sie dieselben berauben, abzuhalten und zu verscheuchen. Hierzu bedient man sich ver-

Digitized by Google

schiedener Mittel, theils Scheuchen, theils Verwahrungsmittel. Zu den ersteren gehören Klappern, Knarren, vom Winde in Bewegung gesetzte Federn, Papierstreifen und Glasglocken, mehr als alle diese aber noch die Flinte; zu den letzteren vorzugsweise Fallen, Netze, Beutel und ausgespannte Fäden. (Siehe §. 59.)

Wer nur ein einziges Mal Gelegenheit gehabt hat, unsere gewöhnliche Meise (Parus major) in der Periode zu beobachten, wo sie ihre zahlreiche Nachkommenschaft, ihre Jungen (deren sie in der Regel 6 bis 8 hat), das erste Mal aus- und in die Zweige der Bäume führt, und wie sie da insgesammt geschäftig die verborgenen Schlupfwinkel der schädlichen Insecten und ihrer Brut nachspürend durchsuchen — dem wird es, ich bin es fest überzeugt, nie in den Sinn kommen, auch nur ein einziges dieser harmlosen (freilich auch manches Saamenkorn fressenden) Thierchen zu tödten!

Die dritte Klasse der den Pflanzen schädlichen Thiere sind die Insecten. Sie sind an Verschiedenheit fast eben so zahlreich, als die Pflanzen selbst, ja vielleicht noch zahlreicher, da nicht selten eine Pflanzenart zwei und drei Insectenspecies zu Feinden hat, die bei ihrer in vielen Fällen sehr geringen Größe, bei ihrem versteckten Aufenthaltsorte und bei ihrer außerordentlichen Productivität weit schwerer von diesen abzuhalten und zu vertilgen sind, als die weit größeren Vier-

Digitized by Google

süßler und Vögel, und geben sie hierdurch den Beweis: daß nicht immer das Größte das Schlimmste, vielmehr das Versteckte, im Finstern Schleichende das Gefährlichste ist. Was aber die Insecten für die Pflanzen noch weit gefährlicher macht, als jede andere Thierform, ist der Umstand, daß hier nicht immer das vollkommen ausgebildete Thier selbst schadenbringend ist; sondern es ist es in vielen Fällen in seinem zweiten Stadium als Raupe oder Larve noch weit mehr. — Wer erinnert sich hierbei nicht des Maikäfers und seiner Larve (als Engerling bekannt), die 3 Jahre hintereinander die Wurzeln der Pflanzen zerstört, bis sie sich endlich in den gleichfalls gefräßigen Käfer verwandelt. — Andere Insecten, wie z. B. die Schmetterlinge, sind in ihrem ausgebildeten Zustande den Pflanzen freilich gar nicht nachtheilig; dahingegen sind sie es ihnen aber um so mehr als Raupe.

Um schädliche Insecten zu vertilgen, oder ihren nachtheiligen Wirkungen entgegen zu wirken, hat man dreierlei Mittel, Verhütungsmittel, Palliativmittel und Radicalmittel.

Die Verhütungsmittel sind in der besten Kultur, im ausgebreitetsten Sinne des Ausdrucks, gegeben, und dahin gehört auch alles, was auf auserlesenen Saamen oder Pflanzen, auf Boden, Lage oder Klima Bezug hat. Werden diese Rücksichten sorgfältig beachtet, so wird selten der Fall eintreten, daß irgend eine Insectenspecies in

Digitized by Google

den Gärten bis zu einem schadenbringenden Grade vorherrscht. Aber bei der Kultur des Bodens liegt manches Andere noch, wie z. B. das Klima, außer unserem Bereich. Haben wir z. B. einen sehr trockenen Frühling mit vorherrschenden Ostwinden, wo viele Insecten sich vermehren, oder doch von den Larven, unter so günstigen Umständen, wenige sterben, sondern vielmehr die meisten in dem Verhältnisse stark und groß werden, als die Pflanzen, an welchen sie leben, in Folge der trocknen (den Insecten günstigen) Witterung, immer schwächer werden: so kann der Gärtner theils in demselben Falle, theils auch, wenn der entgegengesetzte Fall eintritt, nämlich eine Reihe kalter, feuchter Tage, den Pflanzen in der freien Luft keine gute Kultur gewähren, und folglich der Vermehrung der Insecten keinen Einhalt thun. —

Der Palliativmittel giebt es verschiedene. Künstliche schlechte Witterung ist jeder Art von organisirten Geschöpfen, besonders aber den Thieren, unbehaglich. Starke Wasserbegießungen, Anwendung der Spritze zu diesem Behufe, heftiger Wind, der dadurch entsteht, daß man die Pflanzen oder den Baum in der Luft schüttelt, statt daß sich die Luft, wie beim natürlichen Wind, um den Baum herum bewegt, — dergleichen und ähnliche Mittel sind den Insecten wesentlich nachtheilig und unbehaglich, sowohl in ihren gemeinen Functionen, als auch in der Fortpflanzung, Ausbrütung und Großziehung. Unbehaglich ist es

Digitized by Google

auch den Insecten, wenn man ätzende Flüssigkeiten oder Pulver, wie z. B. Tabacksaufguß, Kalkwasser, gepülverten ungelöschten Kalk, Ruß, Asche, Gerstengrannen u. d. gl., auf sie schüttet. — Die Wirkungen des Tabackrauchs, des Schwefels, des Harns u. s. w. sind hinlänglich bekannt. Salzsubstanzen mit Wasser vermischt sind den meisten zarthäutigen Thieren, wie z. B. der Gattung Lumbricus (Regenwürmer) und Limax (Schnekken), schädlich. Auf gleiche Weise wirkt auch das heiße Wasser, wenn nicht noch nachtheiliger, wo man es ohne Schaden der Pflanzen anwenden kann. Bis zu 120′ oder 130′ nach Fahrenheit erhitztes Wasser schadet den Pflanzen nicht, deren Blätter völlig ausgebreitet und einigermaßen abgehärtet sind; und über blattlose Pflanzen kann man bis zu 200′ Fahr. und noch höher erhitztes Wasser schütten.

Der Radicalmittel, zur vollkommenen Vertilgung der Insecten, giebt es wenige. Am sichersten ist es noch immer, sie mit der Hand zu sammeln, oder auf ähnliche Weise, z. B. mit einer Bürste, einem Schwamm oder einem Netze, wegzunehmen und zu tödten. Die Vertilgung durch Ablesen mit der Hand muß, wo möglich, schon zu der Zeit beginnen, wo das Insect in seinem vollkommenen Zustande noch keine Eier gelegt hat. — —

Nach diesen allgemeinen Vorschriften, die Pflanzen gegen die Zerstörung durch Insecten und

Digitized by Google

ihre Larven zu bewahren, gehe ich, mit Benutzung von Bouché's Naturgeschichte der schädlichen und nützlichen Garten-Insecten, zu ihren Hauptfeinden selbst über, worunter ich diejenigen verstehe, die den Pflanzen den größten Nachtheil bringen und am häufigsten vorkommen. Dahin gehören aus der Ordnung der Käfer (Coleoptera): 1) der Maikäfer (Melolontha vulgaris Fabr.). — Ein allgemein bekanntes Thier, welches im Stadium der Larve ein noch weit gefährlicherer Gartenfeind ist, als im vollkommen ausgebildeten Zustande. In diesem fällt er im Frühjahr, nachdem er während des Winters seinen Aufenthalt in der Erde genommen hat, außer vielen Waldbäumen auch die Obstbäume, namentlich die süßen Kirschen an, frißt dieselben nicht selten ganz blattlos, und ist nicht anders zu vertilgen, als daß man die von ihm befallenen Bäume am frühen Morgen durchschüttelt, die Käfer aufsucht und tödtet. Die Larve des Maikäfers oder der Engerling, der insofern noch weit schädlicher ist, als der Käfer selbst, indem er bis zur Verwandlung in einen solchen 3 Jahre in der Erde liegt und die Pflanzenwurzeln theils abfrißt, theils abschält, wird um die Mitte des vierten Jahres zur Nymphe und zum Schlusse desselben zum Käfer. Das einzige mir bekannte Mittel, die Engerlinge zu vertilgen oder mindestens zu vermindern, ist, das Land, wo sie sich aufhalten, während des Sommers öfter umzugraben und sie aufzulesen. Unter der Erdbeer-

Digitized by Google

pflanze habe ich sie im letzten Sommer je 6 bis 8 Stück unter einer Pflanze gefunden; leider aber werden sie nicht eher fühlbar, als bis die Pflanze abgefressen ist und anfängt zu trauern. Das neuerdings angerühmte Mittel, die Erde mit einer Schicht Baumlaub oder Moos zu bedecken, hat allerdings viel für sich, indem es den Boden düngt und das Emporkommen des Unkrauts hindert; allein es hilft da wenig, sagt Bouché, wo es allgemein angewandt wird. Freilich legt der Käfer lieber da, wo inzwischen nackter Boden ist, seine Eier ab, als da, wo er sich durch die Laub- oder Moosdecke durchbohren muß; ist jedoch die Laubdecke allgemein, so thut er es dennoch, wie wir dies häufig in Laubwaldungen sehen, deren Boden mit Laub und Moos bedeckt ist. Sodann ist es auch sehr gewagt, das Laub mit seinen inwohnenden Raupen und Schmetterlingseiern um die Bäume auszubreiten und den schädlichen Insecten ein gutes Winterquartier zu verschaffen. — Die mächtigsten natürlichen Feinde der Maikäfer und ihrer Larven sind: die Krähen, Dohlen, Falken, Sperlinge und Fledermäuse.

Andere zur Gattung der Maikäfer gehörende Arten, wie z. B. der Junius- oder kleine Brachkäfer (Melolontha solstitialis Fabr.), der kleine Rosenkäfer (Melolontha horticola Fabr.) und der Getraide-Laubkäfer (Melolontha fruticola), können den Pflanzen zwar auch nachtheilig werden, jedoch nicht in dem Maaße, als der ge-

Digitized by Google

meine Maikäfer, da sie nicht so gefräßig sind. Die Vertilgung bleibt für jede Art dieselbe.

2) Der Wein-Rüsselkäfer (Rynchitus Bacchus) ist ein kleines, 4 Linien langes Thier, das aber dem Weinstock, besonders in südlichen Gegenden, sehr schädlich wird, indem er die Herzblätter anfrißt, worauf die Reben verkrüppeln und die Blätter sich zusammenrollen. In diesen eingerollten Blättern leben auch die kleinen, weißgrauen, schwarzköpfigen, haarigen Larven, und verderben die Weinstöcke total, indem sie die Augen ausfressen. Das beste Vertilgungsmittel des Weinrüsselkäfers ist das Abschütteln und Auflesen.

Die übrigen Arten der Familien der Rüsselkäfer, wovon viele Pflanzenarten ihre besondern Species haben, wie z. B. der Obst-Rüsselkäfer (Apion pomonae Germ.), der Pflaumen-Rüsselkäfer (Magdalis pruni Germ.), der Nuß-Rüsselkäfer (Balaninus nucum Germ.) ꝛc. ꝛc., sind, gleich den ersteren, lästige Bewohner der Pflanzen, die besonders nachtheilig auf den Fruchtansatz beim Obste wirken. Ihre Vertilgung ist die des Wein-Rüsselkäfers.

3) Der Erdfloh (Haltica oleracea Illiger.). Länge 2, Breite 1 Linie. — Bei trockenem Frühjahrs- und Sommerwetter auf jungen Pflanzenblättern, namentlich auf den Cotyledonen derselben sehr gemein. — Bouché sagt von ihm: Er überwintert unter Laub, Pflanzenstielen und dergleichen, und fällt in den ersten Frühlingstagen

Digitized by Google

die Pflanzen an. Er liebt sehr den Sonnenschein und die Wärme, und gedeiht nicht gut in Gärten, die mit Bäumen bepflanzt sind. Auch der Regen ist sein großer Feind. — Im Mai kommt die kleine, schmutzig-braune Larve aus den Eiern, greift dieselben Pflanzen wie der Käfer an, und ist sehr gefräßig. — Von den vielen vorgeschlagenen Mitteln hat sich nach Bouché das vom Prediger Wundramm in Osterode erfundene am bewährtesten gezeigt. Es besteht darin, daß man die Pflanzen, besonders die Saamenbeete, mit einem Aufguß von Wermuth begießt; und zwar gießt man auf eine Handvoll Wermuth einen Eimer kochenden Wassers, läßt es 12 Stunden stehen und bespritzt alsdann die Pflanzenbeete damit, oder taucht die zu versetzenden Pflanzen darin ein, worauf sich die Erdflöhe bald entfernen und die Pflanzen unberührt lassen. — Nach meiner eignen Erfahrung habe ich die Erdflöhe da wo sie sich auf den Saamenbeeten zeigten, am leichtesten dadurch entfernt, daß ich die jungen Pflanzen des Morgens, wenn noch der Thau auf ihnen lag, mit trockenem Sande oder gewöhnlicher Gartenerde bestäubte. Dies Mittel einige Mal angewandt, hatte stets einen guten Erfolg.

Aus der zweiten Ordnung der dem Garten schädlichen Thiere, der Gradflügler (Orthoptera), kommen hier nur zwei Formen in Betracht. Es sind der Ohrwurm nnd die Maulwurfsgrille.

1) Der Ohrwurm (Forficula auricularia

Digitized by Google

Linn.). Er ist allenthalben sehr gemein. Er schadet besonders den Früchten, die an Spalieren gezogen werden, als Pfirsichen und Aprikosen, die er bei feuchter, warmer Witterung oft ganz durchlöchert. Auch in den Blüthen, namentlich in denen der Syngenesisten, findet er sich und richtet Schaden an. Er erscheint im Sommer und überwintert in der Erde. Das einzige Mittel ihn zu vertilgen, ist das Fangen, welches am besten durch hohle Röhren zu bewirken ist, die man hier und dort zwischen die Pflanzen hinlegt. — Das gewöhnliche Rohr oder die ausgehöhlten Stengel der Sonnenblume und ähnlicher markigen Pflanzen eignen sich dazu am besten.

2) Die Maulwurfsgrille, Reitwurm, Werre (Gryllotalpa vulgaris. Acheta Gryllotalpa Fabr.). Die Maulwurfsgrille ist eins der schädlichsten Insecten für Gärten und Aecker. Sie frißt fast alle Pflanzen, die ihr in den Weg kommen, ab. Sie gräbt sich Gänge nach Art der Maulwürfe, und macht ihre eigentliche Wohnung einen bis zwei Fuß tief unter der Erdoberfläche. In diesen mehr oder weniger senkrechten Gang retirirt sie rückwärts, sobald sie Gefahr wittert. Das Weibchen gräbt in der Nähe dieses Ganges, etwa einen Zoll unter der Oberfläche der Erde, die runde Höhle, worin es die Eier legt. — Ein Glück ist es, daß die Mutter (wie Bouché behauptet) eine Menge ihrer eigenen ausgekommenen Jungen auffrißt, so daß manchmal

Digitized by Google

von hundert kaum acht bis zehn am Leben bleiben. — Der ärgste Feind der Maulwurfsgrille ist der Maulwurf, der sie überall aufsucht und verzehrt. — Ferner sind Krähen, Dohlen, Elstern, der Wiedehopf und der Storch sehr eifrige Nachsteller der Maulwurfsgrille. —

Der künstlichen Vertilgungsmittel giebt es manche. Das zunächst liegende ist die Zerstörung der Nester. Man erkennt sie bei einiger Uebung an dem kreisförmigen Gang, welcher um jedes derselben führt, leicht. Die Eier zertritt man entweder mit dem Fuß, oder man streut sie aus, wodurch sie gleichfalls verderben. — Um die Reitwürmer selbst zu fangen *), bedient man sich gewöhnlicher, 4 bis 5 Zoll im Durchmesser haltender Blumentöpfe mit verschlossenen Bodenlöchern. Dieselben werden da, wo es der Reitwürmer vorzugsweise welche giebt, 1 Zoll niedriger, als die Oberfläche der Erde ist, versenkt, und der Rand der Erde über dem Topfe mit der Hand angedrückt und flach abgerundet. In diese Töpfe fallen die Grillen, theils wenn sie sich, um sich zu begatten, aufsuchen, theils wenn sie ihrer Nahrung nachspüren. Man nimmt sie heraus und

*) In früheren Zeiten wurde in unsern Königl. Gärten für jedes gefundene Reitwurmsnest 6 Pf. und für jeden alten Wurm 3 Pf. bezahlt. — Nachdem aber überall das Ersparnißsystem in Anwendung gebracht worden ist, hat jene wohlthätige Einrichtung aufgehört; die schädlichen Reitwürmer leider aber nicht!

Digitized by Google

tödtet sie. — Ein anderes Mittel um ihrer habhaft zu werden, besteht darin, daß man im Herbst an verschiedenen Stellen des Gartens — jedoch nur da, wo sich die Maulwurfsgrillen aufhalten — 4 Fuß ins Gevierte haltende und 2 Fuß tiefe Löcher ausgräbt, dieselben mit warmem Pferdemist und Laub anfüllt und etwas Erde darüber bringt. In diese warmen Substanzen verkriechen sie sich, sobald es anfängt kalt zu werden. Während des Winters leert man diese Fanggruben öfters aus, tödtet die Grillen und bringt frischen Mist und warmes Laub hinein. — Man fängt und tödtet die alten Reitwürmer ferner dadurch, daß man in ihre senkrecht in die Erde gehenden Röhren — ihre gewöhnlichen Aufenthaltsörter — mittelst eines Trichters etwas Wasser gießt, welches zuvor mit schlechtem Rüböl durchgerührt worden ist. Zu ungefähr 8 Quart Wasser nimmt man ½ Quart schlechten Oel oder Thran, rührt es bei jedesmaligem Gebrauch tüchtig um und schüttet, mittelst des in die Mündung der Röhre gesetzten Trichters, eine Kleinigkeit davon in dieselbe. Sobald das Oel das Thier erreicht, kommt es entweder zu Tage, oder es stirbt in seinem eignen Grabe. Der Wirkung des Oels ähnlich ist der Steinkohlentheer, der mit etwas schlechtem Oel verdünnt, in eine Quartflasche gethan und in sehr kleinen Portionen in die, senkrecht in die Erde gehenden Röhren der Reitwürmer gegossen und mit so vielem Wasser

Digitized by Google

nachgespült wird, als die Röhre aufnehmen will. Befindet sich das Thier in derselben, so vergehen selten mehr als zwei Minuten, und es erscheint in einem sehr kläglichen Zustande an der Oberfläche, wo es fortgenommen und seiner Qual ein Ende gemacht werden kann.

Ganz verschieden von allen bisher bekannten und erprobten Mitteln, die Reitwürmer zu vertilgen, ist das, welches der Geh. Rath Kerll in der Verhandl. des Gartb. Ver. für die Königl. Preuß. Staaten in der 29. Lfgr. pag. 251. anführt, welches, wenn auch nicht überall in den Küchengärten anzuwenden, doch sonst zu beachten und für passende Fälle zu gebrauchen ist. In der Mitte des Juni, an einem warmen Tage bei bedecktem Himmel um die Mittagsstunde, (sagt der Geh. Rath Kerll), fand ich ein Rasenstück, auf welchem die erste Aussaat mißrathen und welches daher acht Tage vorher neu besäet war, von den Gängen der Maulwurfsgrille wie mit einem Netze dergestalt überzogen, daß ich für nöthig hielt, es sofort walzen zu lassen. Dies geschah mit einer etwa 3 Centner schweren Walze. Wie groß war aber meine Ueberraschung, als sich nun ergab, daß die Grillen sich insgesammt in den oberen Gängen befanden, wo sie, durch die Walze festgedrückt, sich alsbald durch ihre Anstrengungen, sich loszumachen, bemerklich machten und leicht ergriffen und getödtet wurden. So ward ich in kaum einer Viertelstunde dieser Plage

Digitized by Google

los und mein Rasen gedieh, wie ich es nur wünschte. — — —

Endlich kann ich noch, was die theilweise Vertilgung der Reitwürmer anbetrifft, als ganz praktisch anempfehlen, da, wo die Kultur es zuläßt, die von den Reitwürmern besuchtesten Stellen während des Sommers öfters tief und behutsam umzugraben, und die dabei gewöhnlich in Masse gefundenen Würmer zu tödten. — Im Spätherbst und Winter tief rijoltes Land zeigt im nächsten Frühling wenig oder gar keine Spur des Reitwurms, selbst wenn derselben früher auch noch so viel vorhanden gewesen sind.

Aus der dritten Ordnung der Insecten oder der Hautflügler (Hymenoptera), sagt Bouché, sind blos die Larven der Blattwespen (Tenthredinidae) der Pflanzencultur nachtheilig; ich füge ihnen noch die Cynips bei. — Die übrigen, die Bienen, Wespen, Schlupfwespen und dergleichen, sind unschädlich oder gar nützlich. — Die Familie der Ameisen (Myrmecidae) enthält nach demselben Schriftsteller lauter Thiere, die mehr zu den nützlichen als zu den schädlichen zu zählen, hier daher zu übergehen sind. Ohne die Ansichten meines Freundes Bouché, welche derselbe von der Nützlichkeit und Schädlichkeit des einen und des andern Insects hat, widerlegen zu wollen, bin ich in diesem Punkte aber doch anderer Meinung, und scheue mich nicht, die Wespen und Ameisen, ja in gewisser Beziehung sogar die Bie-

Digitized by Google

ren mit demselben Rechte zu den Feinden des Gartens zu zählen, als den Maulwurf, den Sperling u. a. dergl. Thiere. Ja ich werde sogar nur diese und eine Art aus der Gattung Tenthredo als dem Küchengarten schädlich bezeichnen, alle übrigen aber fortlassen; da die hierher gehörenden Thierformen zu wenig gekannt sind, und der Schaden, welchen sie den Gewächsen des Küchengartens bringen, zu gering ist, um sie mit in die Kategorie der Hauptfeinde derselben zu setzen.

1) Die Pflaumen-Sägewespe (Tenthredo Morio) *), von ihrem zur Entwicklung und Ernährung angewiesenen Standorte, dem Pflaumenbaume, so genannt, ist oft die Ursache von dem gänzlichen Verderben der Früchte, indem ihre aus dem Ei hervorkommende Larve sich in die noch kleine, kaum die Größe eines Hanfkorns erreichende Pflaume einbeißt, bis zu dem Kern vordringt, und sich anfangs von diesem, dann von dem Fleische der Frucht ernährt, die gegen das Ende der Larvenausbildung, welche ungefähr in 6 Wochen Statt findet, von dem Baume fällt. — — — Wenn nicht Elementen-Einwirkungen ihre Vermehrung unterdrücken, bleibt das durch Menschenhände bewirkte Einfangen des

*) Diese Art der Sägewespen, welche ein häufig vorkommendes Thier ist, habe ich aus Mayer's deutschem Gartenbuch entnommen. Bouché führt dieselben nicht an, wenigstens nicht unter dieser Benennung.

Digitized by Google

Insects oder Einsammeln der angestochenen Früchte immer ein sehr mühsames und kostspieliges Zerstörungsmittel.

2) Die Gattung der Wespen (Vespa) zählt zwei Arten, nämlich die gemeine Wespe und die Hornisse, welche nicht nur den Früchten dergestalt gefährlich werden, namentlich den Birnen, Aepfeln, Aprikosen, Pfirsichen, Weintrauben und den Feigen, daß sie dieselben nicht selten bis auf die äußere Hülle aushöhlen; sondern sie benagen öfters auch die diesjährigen Triebe der Aepfel-, Birnen-, Kirschen- und Pflaumenbäume stellenweis in dem Grade, daß diese dadurch entweder sogleich absterben, oder brandig werden. Mir sind diese Beispiele, außer bei den genannten Obstsorten, auch sehr häufig bei den Georginen vorgekommen.

Mittel, diese bösen Gäste zu vertilgen — die freilich auch, wie jedes andere Geschöpf, ihren Nutzen haben — sind Aufsuchung und Zerstörung ihrer Nester, welche von den Wespen in der Regel in der Erde und von den Hornissen in hohlen Bäumen anzutreffen sind. Oder aber, man entledigt sich ihrer theilweis dadurch, daß man, namentlich beim Spalierobst, mit Honig- oder Syrupswasser gefüllte Medicinflaschen aufhängt, in die sie, durch den süßen Geruch angezogen, kriechen, und so ihren Tod finden. — Um sie in den Nestern zu zerstören, mache ich an einem kühlen Morgen Feuer mit Stroh über denselben

Digitized by Google

an, oder lege brennenden Schwefel in die Löcher, bedecke sie sodann mit Rasen, worauf die Wespen ersticken. Auch kochendes Wasser in die Nester gegossen, thut oftmals gute Wirkung; nur ist dies Mittel etwas unbequem.

3) Die Biene, Honigbiene (Apis mellifera Linn.). Wie groß auch der Nutzen ist, den die Bienen dem Menschen stiften, so ist doch auch nicht in Abrede zu stellen, daß sie gleichwohl manchen Früchten, namentlich den Erdbeeren, noch mehr aber den Himbeeren nachstellen, und sie in kurzer Zeit so aussaugen, daß nur, wie bei den von Wespen angegriffenen Früchten, die äußere Hülle zurückbleibt. — Unerachtet dieses Schadens, den die Bienen anrichten, und der mir besonders bei den zum zweiten Mal im Jahre tragenden Erdbeeren (das sind solche, die im Winter getrieben und später ins freie Land oder auf kalte Mistbeete gepflanzt worden sind) sehr empfindlich ist, wage ich aber doch nicht ihnen nachzustellen, oder sie gar zu vertilgen.

4) Die Ameise (Formica). Die Ameisen befallen, gleich den Wespen, nicht nur die reifen Früchte und die Stengel vieler Pflanzen; sondern auch die Blüthen und Knospen der Obstbäume greifen sie aus Mangel anderer Nahrung um diese Zeit an. Sie sind den Gewächsen auch in so fern nachtheilig, als sie nicht selten die Wurzelkrone der einen oder der anderen Pflanze zu ihrem Aufenthaltsorte auswählen, die Wurzeln

Digitized by Google

sogar benagen, wodurch diese somit in ihren Functionen gestört und die Pflanzen allmälig getödtet werden. Um die Ameisen von dem Spalierobst abzuhalten, bedient man sich wie bei den Wespen mit einer süßen Flüssigkeit gefüllter Flaschen; um sie aber von frei stehenden Obstbäumen (den Theil über der Erde) entfernt zu halten, mit Theer bestrichener Papierstreifen, die man um den Stamm derselben bindet. Auch ein bloßer Ring von Kreide thut bei jungen und im Stamme glatten Bäumen oftmals die beste Wirkung. — Um sie in ihren Nestern zu zerstören, gräbt man diese entweder aus und zerstört sie sammt der Brut, oder man sticht den gewöhnlich aufgeworfenen Hügel ab, legt ein Stück ungelöschten Kalk darauf und begießt es mit Wasser. Nachdem der Kalk sich aufgelöst hat, tödtet er zum Theil die Ameisen, zum Theil entfernen sich die übriggebliebenen. Kochendes Wasser, Aschenlauge, Abkochung von Tabacksblättern und Wermuth, so wie manche andere ätzende Flüssigkeit, theils warm, theils kalt in die Wohnungen der Ameisen gebracht, befördern ihren Untergang. — Pulverisirter Schwefel vertreibt sie nur, tödtet sie aber nicht. — Man fängt die Ameisen auch in mit süßer Flüssigkeit gefüllten Bouteillen, die man da, wo sie sich vorzugsweise halten, bis nahe an der Oeffnung in die Erde gräbt. — Angezündeter Schwefel und Schießpulver, in gehöriger Menge in die Ameisennester gebracht, ist ein Radicalmittel sie zu

Digitized by Google

tödten. Wo es nur darauf ankömmt, die Ameisen an ihrem Aufenthaltsorte zu zerstören, sind die Monate October, November und März insofern die geeignetste Zeit dazu, als sie alsdann nicht nur alle beisammen sind, sondern sich auch im Zustande des Winterschlafs befinden, der es ihnen unmöglich macht zu entfliehen. Wie groß indessen auch die Zahl aller dieser und noch vieler anderer angepriesenen Mittel ist, die Ameisen, die Wespen und manche andere Feinde des Gartens in dem Maaße zu vertilgen, als es der Mensch für den Augenblick wohl wünscht, so ist man dennoch nicht im Stande seine Absicht zu erreichen, wenn nicht die Natur selbst die Hand dazu bietet. Und dennoch verschwindet der Feind nur eine Zeit lang, und kehrt urplötzlich in ungeheurer Zahl wieder!

Die vierte Ordnung der Insecten (Neuroptera) enthält keine für die Gewächse schädlichen, in mancher Beziehung aber wohl nützlichen Thiere, die, wenngleich auch nicht im vollkommen ausgebildeten Zustande, doch als Larven manchen ihrer Feinde nachstellen und tödten. Zahlreich dagegen sind die Arten der den Pflanzen schädlichen Insecten der fünften Ordnung (Hemiptera), die, wenn auch nur in kleinern Formen vorkommend, den Gewächsen doch dadurch sehr nachtheilig werden, daß sie ihre Nahrung nur aus den feinsten Säften derselben ziehen.

1) Die Gattung der Blattläuse (Aphis).

Digitized by Google

Beinahe jede Pflanzenart hat ihre eigene Species; die gemeinsten und daher auch die schädlichsten Arten sind: die Pflaumen-Blattlaus (Aphis Pruni Degeer.); die Kirschen-Blattlaus (Aph. Cerasi); die Apfel-Blattlaus (Aph. Mali Schrank); die Kohl-Blattlaus (Aph. Brassicae Linn.) u. m. a. Bouché sagt von ihnen: Sie sind theils geflügelt, theils ungeflügelt, und gebären den ganzen Sommer hindurch lebendige Junge. — Ihre Vermehrung ist fast unglaublich, besonders bei feuchter, warmer Witterung. Den Sommer hindurch sind es alles Weibchen, und alle fähig ihre Jungen zu gebären, ohne vorherige Begattung. Bei der Rosen-Blattlaus fand ich, daß eine Mutter vier Tage lang täglich funfzehn bis zwanzig Junge gebar, die ihrerseits in einem Alter von vier Tagen wiederum anfingen zu gebären. Eine tüchtige Progression! Manche Arten vermehren sich noch stärker, manche weniger.

Die Vertilgung ist zum Theil schwierig, zum Theil gar nicht zu bewerkstelligen. Am wirksamsten ist da, wo er sich anwenden läßt, Tabacksrauch; sonst aber Taback, Kalk, Gyps, Pfeffer im gepulverten Zustande auf die zuvor befeuchteten Pflanzen gebracht, verfehlen selten ihre Wirkung; nur müssen die Mittel wiederholt werden. Da sich die Blattläuse vorzugsweise aber nur an den Endtrieben der Pflanzen und in den jungen Blättern derselben aufhalten, so thut man in vielen Fällen am besten, dieselben abzuschneiden.

Digitized by Google

Die natürlichen Feinde dieses Insects sind die Ameisen und die Larven verschiedener Käfer, namentlich die des Marienwürmchens (Coccinella), die sie in großer Menge verzehrt.

2) Die Schildlaus (Coccus). Gleichfalls eine an Arten sehr reiche Gattung, die den Pflanzen, auf welchen diese Thiere leben, eben so nachtheilig werden, als die Blattläuse; weniger jedoch denen im Freien, als den Gewächshauspflanzen. Im Freien werden vorzugsweise die Pfirsichen von der Pfirsich-Schildlaus (Coccus Persicae) und der Weinstock von der Wein-Schildlaus (Coccus Vitis) befallen. Das beste Mittel sie zu vertilgen, bleibt unbedingt das Abbürsten.

Die sechste Ordnung der Insecten, die Schmetterlinge (Lepidoptera), enthält unbedingt die meisten der den Pflanzen schädlichen Thiere dieser Klasse, indem sie als Larven — hier Raupen genannt — mit wenigen Ausnahmen alle von Pflanzen lebend und alle schädlich sind. Dahingegen schadet der vollkommene Schmetterling den Pflanzen niemals, indem er theils gar keine Nahrung zu sich nimmt, theils nur den Honig und ähnliche Flüssigkeiten einsaugt. Die gemeinsten und für die Pflanzen gefährlichsten sind:

1) Die Raupe des großen Fuchs (Papilio Polychloras Linn.). Sie erscheint größtentheils im Frühjahr, ist sehr gefräßig und entblättert oftmals ganze Kirschbäume. Da sie, so lange sie noch jung sind, in Haufen beisammen leben, so

Digitized by Google

kann man sie leicht abschütteln und tödten; oder aber man schneidet die Spitzen der Zweige, an denen sie sich aufhalten, mit der Raupenscheere ab.

2) Die Raupe des Baumweißlings (Papilio Crataegi Linn.). Ein den Obstbäumen höchst gefährliches und sehr gefräßiges Thier. Der Schmetterling erscheint im Juni und Juli, und legt seine Eier an Kern- und Steinobstbäumen, am häufigsten an Pflaumen ab, aus welchen nach 6 bis 8 Wochen die kleinen Raupen kriechen, anfangs gesellschaftlich zusammen leben, und sich über Winter in ein zusammengerolltes Blatt einspinnen, welches vermittelst eines Fadens an der Spitze eines Zweiges befestigt, und dadurch vor dem Herabfallen sichergestellt ist. Im Frühjahr entschlüpfen sie, so lange sie noch jung sind, bei Tage ihren Nestern, fressen das junge Blätterwerk ab, und kehren während der Nacht in jene zurück. Im Mai zerstreut sich die Gesellschaft, jedes Mitglied geht nun seiner eignen Nahrung nach und in kurzer Zeit ist der Baum kahlgefressen. Die Vertilgung dieser sehr schädlichen Raupe wird theils durch Abnahme der Nester im Herbst oder früh im Frühjahr, durch Wegfangen der Schmetterlinge, die sich in großer Anzahl auf gewisse Blumen, namentlich auf der Spieke, der Salbei u. a., setzen und leicht ergreifen lassen, oder durch Abschütteln und Tödten der Raupen bewirkt. Dies geschieht zu Anfang des Sommers, oder bei warmer Witterung Ende Frühjahrs, wenn die Rau-

Digitized by Google

pen ziemlich die halbe Größe erlangt haben und zerstreut auf den Bäumen sitzen. Man wählt dazu die frühen Morgenstunden, wo sie noch halb erstarrt, bei einer nur mäßigen Bewegung der Aeste, leicht herunterfallen und aufgelesen werden können.

3) Die Raupe des Kohlweißlings (Papilio Brassicae Linn.). Vorzugsweise auf allen Kohl- und Rübenarten sehr häufig und dem Blumenkohl und Broccoli besonders nachtheilig. — Vertilgungsmittel: Ablesen und Tödten der Raupen und Puppen, und Aufsuchen und Zerdrücken der Eier, die haufenweis auf der Unterseite der Blätter sich befinden.

4) Die Raupe des Rübens und 5) die Raupe des Rübsaatweißlings, (4. Papilio Rapae Linn., 5. Papilio Napi Linn.) haben beide mit der Kohlweißlings-Raupe gleiche Lebensart und sind auf ähnliche Weise zu vertilgen.

6) Die Raupe der Stammmotte oder des Großkopfspinners, schlechtweg Stammraupe genannt, gehört dem Bombyx dispar Linn. oder dem Liparis dispar Ochsenh. an. Diese Raupe ist vielleicht die gefräßigste aller den Küchengärten schädlichen Arten. Sie fallen, sobald sie aus den Eiern kriechen, mit einer entsetzlichen Gefräßigkeit über die jungen Blätter, oder wenn diese noch nicht vorhanden sind, über die jungen Augen der Bäume her. Die Vertilgungsmittel bestehen darin, daß man im Herbst und Winter

Digitized by Google

die Eier, welche der Schmetterling im Sommer an die Baumstämme, an die Unterseite starker Aeste, in den Winkeln der Verzweigungen der Bäume, an Mauern, Bohlwände ꝛc. legt, sorgfältig aufsucht und mit einer Hacke oder Baumkratze abkrazt. Im Herbst ist es genug die Eier auf die Erde fallen zu lassen; indem sie wenig Nässe vertragen können, sterben sie den Winter über unfehlbar. Sucht man sie erst im Frühjahr auf, so muß man sie sammeln und vergraben oder verbrennen. Außerdem muß man, um diese gefräßigen Gäste los zu werden, auf das Weibchen des Schmetterlings Jagd machen; dieses ist wegen seiner Körperschwere so träge, daß man es leicht fangen kann, indem es gewöhnlich bei seinen Eiern sitzen bleibt.

7) Die Raupe des Weißdorn-Spinners, Goldafters, Nesterraupen-Schmetterlings oder die Gesellschaftsraupe (Bombyx chrysorrhoea Linn., Liparis chrysorrhoea Ochsenh.) ist für alle Obstbäume und Sträucher sehr gefährlich. — Das Weibchen legt seine Eier in kleinen länglichen Haufen an Blätter und Stämme, und überzieht sie mit der gelben Wolle des Afters. Im August und September kriechen die kleinen Raupen aus den Eiern und machen sich von einigen Blättern ein Nest, in welchem sie bei dem stärksten Kältegrad überwintern. Im Frühjahr bei 12 bis 14 Grad Wärme verlassen sie ihren Aufenthaltsort und fangen sofort an zu

Digitized by Google

fressen. Die Vertilgung geschieht am leichtesten durch Aufsuchen und Abschneiden der Nester während des Winters; nur hüte man sich, sie auf der Erde liegen zu lassen, von wo sie dann eben so gut auf die Bäume kriechen und ihre Verwüstungen anfangen würden.

8) Die Raupe des Ringelvogels oder Ringelraupe (Bombyx Neustria Linn., Gastropacha Neustria Ochsenh.). Diese Raupenart, obgleich sie sehr verschrieen ist, ist doch bei weitem nicht so gefährlich, als eine der vorhergehenden. — Die Eier, aus denen sie schlüpft, klebt der mütterliche Schmetterling mit einem festen Kitt ringsförmig um die jungen, jährigen Triebe, und überzieht sie mit derselben Masse, welche an der Luft erhärtet und aller Einwirkung des Klimas trotzt. — Die Vertilgung geschieht durch Zerstörung der Nester und der Raupen selbst, die, ehe sie völlig ausgewachsen sind, an gewissen Tageszeiten in großen Haufen an den Stämmen und starken Aesten der Bäume beisammen sitzen, wo man sie, wenn man vorsichtig zu Werke geht, leicht tödten kann; sonst aber lassen sie sich einzeln an einem Faden zur Erde und entschwinden dem Auge.

9) Die Raupe der Kohl-Eule (Noctua Brassicae Lin., Mamestra Brassicae Treitschke.). Wenngleich diese Raupenart auch nicht in so großer Menge als eine der vorigen vorhanden ist, so richtet sie doch unter mehreren Gemüsepflanzen, namentlich unter den Kohl- und Salatge-

Digitized by Google

wächsen, oftmals einen sehr bedeutenden Schaden an; denn nicht allein, daß sie sehr gefräßig ist, beschmutzt sie das Blattwerk auch dergestalt, daß wenig davon zum Gebrauch übrig bleibt. Am nachtheiligsten wird sie dem späten Salat, Blumenkohl und Broccoli. — Sie erscheint im Juli, August, September, und frißt bis spät im Herbst, vorzugsweise des Nachts. Bei Tage verbirgt sie sich regelmäßig in der Tiefe der Blattwinkel oder aber in der Oberfläche der Erde, wo man sie am Stamme liegend findet. Vertilgung: Aufsuchen und Tödten.

10) Die Raupe des Frostschmetterlings oder des Blüthenwicklers (Geometra Brumata Linn., Acidalia Brumata Treitschke). Diese in mehreren Jahren zu Millionen erscheinende Raupe lebt auf sehr verschiedenen Baumarten, besonders auf Obstbäumen, wo sie große Verwüstungen anrichtet. Sie verlassen im ersten Frühling, sobald es warm wird, das Ei, und verbergen sich zwischen Blätter und Blüthen, welche sie nach Art der Wickelraupen zusammenspinnen. In der ersten Zeit, wenn die Bäume die Knospen entfalten, bohren sie sich in dieselben ein. Sie zerstört nicht allein die Obstarten, sondern tödtet auch, wenn sie mehrere Jahre hinter einander erscheint, die Bäume. Ueber die Vertilgung dieser Raupen ist unendlich viel geschrieben und sehr viel Mittel sind vorgeschlagen worden, die mehr oder mindern Werth haben. Da, wo es der Raum

Digitized by Google

gestattet, ist einen Fuß tiefes Umgraben der Erde um die Bäume herum, vom Juni bis im September, gewiß das wirksamste von allen Mitteln. Die Puppen, welche um diese Zeit in der Erde liegen, und sich höchstens zwei bis drei Zoll unter der Erdoberfläche befinden, werden durch dieses Umgraben zu tief untergebracht, als daß sie sich entwickeln könnten, um so mehr, wenn die Erde nachher festgetreten wird, so kann man durch diese Operation unendlich viel vertilgen. Ferner ist das Umwinden der Stämme mit Papier- oder Lederstreifen, welche man mit Theer oder besser mit Vogelleim bestreicht, zur Zeit, wenn sich die Schmetterlinge entwickeln, d. h. von Ende October bis im December, sehr zu empfehlen, über welche die flügellosen Weibchen nicht fort können oder darauf kleben bleiben. Der Anstrich der Binden muß von Zeit zu Zeit wiederholt werden. — Auch die Form eines umgekehrten Trichters, welche man vorgeschlagen hat, kann insofern ihr Gutes haben, daß die innere hohle Seite, welche bestrichen wird, nicht so leicht der Einwirkung der Witterung ausgesetzt ist. — Besser noch als der zum Bestreichen der Binden gewöhnlich angewendete Theer oder Vogelleim soll eine Mischung von 1 Pfund Pech, ½ Pfd. dickem Terpentin- und 1 Pfd. Rüböl sein. Der Pech und Terpentin wird auf einem gelinden Kohlenfeuer in Verbindung gesetzt, und wenn dies geschehen ist, das Rüböl zugesetzt.

Digitized by Google

11) Die Raupe des Stachelbeerspanners (Geometra Grossulariata Linn., Zerene Grossulariata Treitschke) kommt im September aus dem Ei, und überwintert unter dem Laube ihrer Futterpflanzen. Im folgenden Jahre erreicht sie ihre vollkommene Größe. — Ihre Nahrung besteht vorzugsweise aus Stachelbeerblättern, die sie in dem Grade fressen, daß, wenn sie einige Jahre hinter einander erscheinen, sie die Pflanzen gänzlich zu Grunde richten. — Sie zu vertilgen, halte ich einmal für sehr ersprießlich, die nächste Umgebung der befallenen Sträucher im Herbst mit ungelöschtem Kalk umzugraben, und zweitens die Raupen von den Sträuchern abzuschütteln, leicht abzuklopfen, oder auch wohl mit einem Handfeger über Tücher oder über ein Sieb abzukehren. Hierdurch kann man in sehr kurzer Zeit viele Tausende vertilgen.

12) Die Raupen der Gattung der Wickler (Tortrices) sind den Obstbäumen mehr oder weniger alle gefährlich, und richten, ungeachtet sie nur sehr kleine Thiere sind, oftmals so großen Schaden in den Blüthenknospen an, daß auch nicht eine einzige Frucht geerntet wird. Die gemeinsten und schädlichsten dieser Familie sind: a) der Pflaumenwickler (Tortrix Pruniana Hübner) und der Apfelwickler (Tortrix Pomonana Linn.). Beides sind den Obstarten um so mehr äußerst gefährliche Thiere, als ihnen schwer oder gar nicht beizukommen ist. Das einzige Mittel,

Digitized by Google

diese lästigen Gäste zu vermindern, ist, sie in ihrem Versteck aufzusuchen und zu tödten, was bei großen Bäumen aber nie geschehen kann.

13) Unter den Raupen der Gattung der Motten oder Schaben (Tineae) sind für die Gewächse des Küchengartens besonders nachtheilig: a) die Spindelbaummotte (Tinea Evonymella Linn., Yponomeuta Evonymella Treitschke). Außer dem Spindelbaume, als ihrem häufigsten Aufenthaltsorte, findet sich diese Raupenart auch auf Aepfel- und Birnbäumen, an denen sie, wenn sie, was in der Regel der Fall ist, in Menge erscheint, beträchtlichen Schaden verursacht. — Die Vertilgung ist nicht schwer, indem man die leicht bemerkbaren Gewebe mit den ganzen Familien abnimmt und zertritt. b) Die Pflaumenmotte (Tinea Prunella Linn.); c) die Traubenmotte (Tinea vitisella Bechstein) und d) die Möhrenmotte (Tinea Daucella Hübner) sind diejenigen Arten dieser Gattung, die besonders nachtheilig werden. Das beste Mittel sie los zu werden bleibt das Aufsuchen und Tödten der Raupen und Puppen; beim Weinstock das Abschaben der alten Rinde.

Die siebente Ordnung der Insecten, die Zweiflügler (Diptera), zählt verhältnißmäßig nur wenige den Pflanzen schädliche Thiere, noch weniger aber solche, die den Küchengewächsen gefährlich wären; indem die Larven, als die eigent-

Digitized by Google

lichen Fresser, meistens von faulenden Substanzen leben.

1) Die Kohlschnake (Tipula oleracea Linn.) Von dieser ist es noch nicht mit Bestimmtheit erwiesen, ob sie wirklich so schadenbringend ist, als man wohl glaubt. Denn oft wiederholte Beobachtungen — sagt Bouché — haben mich immer wieder belehrt, daß dem nicht so ist, sondern daß sie, wie alle ihre Verwandten, von faulen Vegetabilien lebe. — Man findet sie zwar häufig an den Kohlwurzeln, allein jederzeit nur an solchen, welche durch andere Fliegenarten in Fäulniß übergegangen sind. Ich mag sie daher nicht für schuldig erklären. Ihre eigentliche Nahrung besteht in halb verwestem Dünger, der sich vorzugsweise auf Kohl- und Gemüselande vorfindet.

2) Die Garten-Haarmücke (Bibio hortulana Meigen., Tipula hortulana Linn.). Die gesellig und oft zu Hunderten sich beisammen findende Larve lebt in Gärten von allerlei Wurzeln, und zerstört zuweilen ganze Pflanzen. — Ihre Vertilgung kann nur durch Auflesen und Tödten bewirkt werden, welches nicht schwer ist. Sie macht sich im Frühjahr leicht bemerkbar, indem sie die Erde fein aufwühlt, wo man sie, da sie in ganzen Gesellschaften lebt, leicht herausnehmen kann.

3) Die Zwiebelfliege (Anthomyia Cepa-rum). Die Larve lebt den Sommer hindurch einzeln und auch gesellig in den verschiedenen Lauch-

Digitized by Google

arten (Allium), und richtet namentlich unter den gemeinen Zwiebeln oder Bollen große Verwüstungen an, so daß sie öfters die ganze Ernte vernichtet. — Sie ist unter dem Namen Bollen- oder Zwiebelmade sehr bekannt. Die Vertilgung ist sehr schwer. Fast alle bis jetzt vorgeschlagenen Mittel, als: Asche und Kalk streuen, sind bisher unwirksam geblieben. Am bewährtesten hat sich noch das Bestreuen der Beete mit gestampften Kohlen befunden, doch auch nur da, wo es nicht allgemein angewandt wurde, so daß sich die Fliege nach unbestreuten Stellen hinziehen konnte, um ihre Eier zu legen. Außer diesem Mittel ist es gut alle angesteckten Zwiebeln zeitig aufzunehmen, indem sich sonst die Fliegen entwickeln und vermehren.

4). Die Kohlfliege (Anthomyia Brassicae). Dies ist nach Bouché dasjenige Insect, welches dem Kohl den Schaden zufügt, den man gewöhnlich der Kohlschnake zuschreibt. — Die Larve dieser Fliege zerstört manchmal ganze Kohlfelder, ohne daß man bis jetzt ein recht wirksames und praktisch anwendbares Vertilgungsmittel gefunden hätte. Das angerathene Eintauchen der zu versetzenden Pflanzen in Aschenlauge hat, wenn es die Pflanzen auch durchaus nicht verdirbt, doch keinen recht günstigen Erfolg. Am besten, habe ich gefunden, ist es, das Land zur Kohlpflanzung so oft als möglich zu wechseln.

Aus der achten Ordnung der Insecten, das

Digitized by Google

sind die Ohnflügler (Aptera), ist mir nur eine Art bekannt, die den Pflanzen in manchen Fällen, so klein sie auch ist, einen unendlichen Schaden zufügt. Es ist dies

die gewöhnliche Pflanzenmilbe oder gemeinhin rothe Spinne genannt (Acarus telarius Linn., Gamasus telarius Latr.). Ein kleines, dem unbewaffneten Auge kaum sichtbares Thierchen, wie eine Spinne gestaltet und mit acht Beinen versehen, erscheint öfters zu Millionen, und fügt den Pflanzen in trocknen, warmen Sommern, wie zuvor gesagt, einen unendlichen Schaden zu. Vorzüglich greift sie die Pfirsich- und Pflaumen-Spalierbäume, die Bohnen, Gurken und Melonen an, selbst frei stehende Pflaumen-, Aepfel- und manche andere Bäume sind vor ihren Verheerungen nicht sicher, und saugt sie hier wie dort den Saft aus den Blättern, wodurch diese entkräftet werden und in kurzer Zeit abfallen. — Von allen bisher empfohlenen Mitteln zur Vertilgung, wozu Schwefel, kaltes Wasser, Asche, Kalk und Taback gehören, hat, so viel mir bekannt ist, noch keins diejenige Wirkung geäußert, die man dem einen und dem andern derselben wohl beilegte. In neuerer Zeit hat Th. Andr. Knight Räucherungen von in kleine Stücke geschnittenen Schwungfedern von verschiedenem Geflügel mit einem geringen Zusatz von Schwefel, als ganz zuverlässig die rothe Spinne zu vertilgen, vorgeschlagen. Ingram, Gärtner in England,

Digitized by Google

tödtet die rothe Spinne und viele andere schädliche Insecten mittelst Anwendung zerquetschter Lorbeerblätter.

Aus der Klasse der Krustenthiere (Crustaceae) ist besonders der Kellerwurm (Oniscus muraria) für schädlich zu halten *). Diese überall vorkommenden Thiere fügen besonders jungen Pflanzen und den Früchten bedeutenden Schaden zu. Ihre Vertilgung ist am leichtesten durch Fallen zu bewerkstelligen. Diese Fallen bestehen aus übereinander gelegten Brettern oder Steinen, wohin sie sich des Morgens verkriechen. Auch fängt man eine Menge in den beim Schlachten abfallenden Hufen des Rindviehes ꝛc., wenn man selbige hin und her auf der Erde auslegt. Auch ausgehöhlte Kohlrabi, Mohrrüben, Kartoffeln und Kohlblätter leisten in dieser Beziehung gute Dienste, wenn man die sich unter diesen Gegenständen sammelnden Kellerwürmer auflieft und tödtet.

Die Schnecken **), mit und ohne Behausung, sind für die Pflanzen und Früchte gleich-

*) Dumeril stellt den Kellerwurm in die letzte Klasse der Insecten (Aptera), und zwar in die Familie, welche er Polygnathen nennt. Er sagt: die Polygnathen scheinen die Crustaceen und Insecten zu verbinden ꝛc.

**) Cuvier stellt die Schnecken in die Klasse der Mollusken.

Digitized by Google

wohl sehr nachtheilige Thiere, die besonders in niedrigen und schattigen Lagen und feuchten Jahren sehr viel Schaden thun. — Die Schnecken zu vertilgen, ist das beste Mittel sie aufzusuchen und zu tödten. Auch dadurch, daß man alte Bretter auf die Wege oder die Beete legt, wo sie sich vorzugsweise aufhalten, kann man eine Menge fangen. Noch mehr aber, wenn man unter dieselben als Köder geschabte Mohrrüben, Aepfel oder Birnen streut, wonach sie sehr begierig sind, und sich des Nachts in Menge dabei einfinden, und dann am Morgen getödtet werden können. Durch Bestreuen der Beete mit Torfasche werden die Schnecken, wenn nicht getödtet, doch von den Pflanzen abgehalten.

Aus der Klasse der Würmer (Vermes) giebt es nur den Regenwurm (Lumbricus terrestris Linn.), der den Pflanzen nachtheilig ist. Um sie zu vertilgen, wird vorgeschlagen, den Ort, wo sie sich befinden, mit einem Absud von grünen welschen Nüssen zu begießen, worauf sie bald zu Tage kommen und gesammelt werden können. Nach einem Regen kommen sie des Nachts von selbst auf die Oberfläche der Erde; man sucht sie alsdann bei der Laterne und tödtet sie.

Die hier in Kürze angeführten Thierarten aus der Klasse der Insecten ꝛc., machen bei weitem nur den kleinsten Theil derjenigen aus, welche den gesammten in Kultur genommenen Pflanzen nachstellen und schädlich sind. Nichtsdestoweniger

Digitized by Google

aber hat die Natur wiederum eine Menge anderer, ihnen in der Organisation zunächst stehender Thierformen geschaffen, die diesen nachstellen und ihrer Vermehrung Grenzen setzen. Ohne jedoch alle diese für die Pflanzenkultur nützlichen Arten der Insecten anführen zu wollen, bemerke ich nur ein paar darauf Bezug habende Erscheinungen, die, außer die weise Einrichtung der Natur darzustellen, zugleich im Stande sind, einen Irrthum zu berichtigen, von dem leider noch eine Menge Gärtner befangen sind. An den obengedachten Raupen des Kohlweißlings (Papilio Brassicae Linn.) nämlich findet man häufig, gewöhnlich an todten oder doch schon in einem sehr leidenden Zustande begriffenen Individuen, eine Menge kleiner, gelber, ihnen seitlich anklebender, sogenannter Kohlraupeneier, die aber nichts weniger, als von gelben, seidenartigen Fäden gesponnene Puppenhüllen kleiner, aus der Raupe selbst hervorgekommener Larven einer kleinen Schlupfwespen-Art (Microgaster glomerator) sind, die ihre Eier mittelst eines Legestachels in den Leib der Raupe legt, in welchem sie sich zur Larve entwickeln, als solche sich durchfressen und außerhalb verpuppen. — Diesen Thierchen in der Entwicklung und Lebensart ähnlich ist eine andere Schlupfwespe (Diplolepis puparum). Diese legen ihre Eier nicht in die Raupen, sondern in die Puppen verschiedener Schmetterlinge, vorzugsweise in die des Kohl- und Rübenweißlings. Von ih-

Digitized by Google

ren Eierchen findet man nicht selten 40 bis 60 in einer einzigen Raupenpuppe sitzen.

Achte Abtheilung.

Zweiter Abschnitt.

Schädliche Pflanzen und Unkraut, und Mittel dieselben zu vertilgen.

Die Pflanzen als zart organisirte Gebilde, verlangen zu ihrer höchsten Entwicklnng Schutz gegen klimatische Einwirkungen, Schutz gegen ihnen schädliche Thiere, und Schutz gegen ihres Gleichen selbst; insofern nämlich mit dem Begriff von Pflanzen im Allgemeinen auch die Schmarotzer-Pflanzen und Unkräuter bezeichnet werden.

Das Erstere gewährt man ihnen durch Umzäunungen und Einfriedigungen aller Art (I. Abth. 7. Absch.); das Zweite erlangt man zum Theil durch dieselben Mittel welche das Erstere herbeiführen, zum Theil aber auch durch sorgfältige Beaufsichtigung, und das Dritte durch fleißige Pflege und richtige Kultur. Auf welche Weise die Pflanzen des Küchengartens gegen die Einflüsse ungünstiger Verhältnisse des Klimas und gegen ihnen feindlich begegnenden Thiere zu sichern sind, haben wir aus einigen der vorhergehenden Paragraphen kennen gelernt; wie sie dahingegen vor dem Nachtheil ihres Gleichen (im Sinne des Vorhergehenden) zu schützen sind, soll hier zunächst in Kürze angegeben werden.

Digitized by Google

Die ganze Kunst die in Kultur genommenen Gewächse vor den Nachtheilen der ihnen schädlichen Pflanzen und Unkräuter zu bewahren, gründet sich auf Reinlichkeit und Ordnung; denn da, wo diese zu Hause sind, kommt keine Schmarotzerpflanze und kein Unkraut auf, mithin wird die Kulturpflanze dadurch gegen die nachtheiligen Wirkungen der einen und der andern gesichert. In dieser Beziehung mache man es sich zur Regel, jedes Unkraut wo möglich in seinem Keim zu unterdrücken. Denn wie überall das Schlechte früher gedeiht und Samen trägt, als das Gute, entwickelt sich auch das Unkraut schneller, als die gute Pflanze, entzieht dieser durch ihren Wuchertrieb die Nahrung, nimmt ihr den nöthigen Raum zur Ausbildung, mithin das erforderliche Licht und die nöthige Luft, und übermannt sie zuletzt dergestalt, daß sie verkümmernd unterliegt.

Das beste Mittel um das Unkraut zu zerstören oder auszurotten, ist das Jäten. Wie wohlthätig in vieler Beziehung zwar das Hacken ist, wo es anders die Kultur zuläßt, und wieviel Unkrautpflanzen einerseits auch dadurch getilgt werden: so ist andrerseits doch auch nicht in Abrede zu stellen, daß dadurch eine Menge in der Erde schlummernde Samen zu Tage gefördert werden, die in kurzer Zeit das Doppelte des getilgten Unkrauts zurückgeben. Beim Jäten hingegen, wo die Erdoberfläche unaufgerührt bleibt,

Digitized by Google

oder doch nur ganz flach berührt wird, wird nur das gegenwärtig emporgeschossene Unkraut herausgezogen, ohne dabei dem in der Erde ruhenden Samen Gelegenheit zu verschaffen, empor zu kommen und sich zur Pflanze zu entwickeln. Freilich ist das Jäten kaum hervorgesproßten Unkrauts eine mühsame Arbeit, allein nichtsdestoweniger gewinnt man dabei in Bezug auf die gewöhnliche Art zu jäten, d. h. wo das Unkraut nicht eher, als wenn es bereits Samen trägt herausgezogen wird, dennoch nicht nur an Zeit; sondern man giebt den Nutzpflanzen auch früher Gelegenheit, sich vollkommen zu gestalten und alle Vortheile von außen her zu genießen. Das Vertilgen des Unkrauts im jugendlichen Zustande hat ferner noch den Nutzen, daß, da die Wurzeln desselben noch nicht weit um sich gegriffen haben und stark verzweigt sind, die in der Nähe stehenden Kulturpflanzen nicht in Gefahr kommen, mit herausgerissen zu werden, was nur zu oft geschieht, wenn man mit dieser Arbeit zu lange gewartet hat. Außer daß das Jäten, Hacken, Auflockern des Bodens mehrere Mal im Jahre vorgenommen werden muß, je nachdem es die eine oder die andere Pflanze verlangt oder ihre Bildung es zuläßt, ist es auch nöthig, daß vorzugsweise diejenigen Unkräuter, welche eine perennirende Wurzel haben, mit dieser herausgenommen werden, da sie sich sonst sehr leicht erweitert und später desto schwerer zu vertilgen ist. Hierher gehören beson-

Digitized by Google

ders die Quecke, der Löwenzahn, die gemeine Schwarzwurzel, einige Distelarten, die Klette, der gemeine Giersch (Gesel, Aegopodium), die Ackerwinde, das Equisetum u. m. a. Mit Bezug auf die Constitution der Witterung, ist es am vortheilhaftesten die verschiedenen Operationen zur Vertilgung des Unkrauts wo möglich bei warmer und trockener Witterung vorzunehmen, weil in diesem Zustande der Atmosphäre die schädlichen Pflanzen um so eher vertrocknen, und die etwa von ihnen zurückbleibenden Theile leichter verderben. Die Wege werden immer geschaufelt und gehackt, darauf mit der Harke durchgestoßen und alsdann abgeharkt.

In Befolgung dieser Vorschriften wird man nie eine Unterdrückung oder Beeinträchtigung der Küchengewächse Seitens des Unkrauts zu befürchten haben, und wird der Garten durch dieselben Mittel stets reinlich erscheinen.

Was nun die für die Pflanzen des Küchengartens schädlichen Schmarotzer anbetrifft, so sind hierunter nur einige Moose und Flechten, die die Obstbäume und Sträucher heimsuchen, zu verstehen. Die Mittel sie zu vertilgen, liegen theils in der richtigen Wahl des Bodens für je eine Art, theils darin, daß man die zweckmäßigsten Vorkehrungen sie zu unterdrücken und auszurotten anwendet, sobald sich jene Gäste zeigen. Dieselben bestehen entweder darin, daß man die Obstbäume und Sträucher jährlich im Herbst, Winter

Digitized by Google

oder Frühjahr durchgeht, und bei jungen Individuen das Moos und die Flechten mit dem Messer oder der Bürste, bei alten aber mit der Baumkratze entfernt; oder aber, was diesem noch weit vorzuziehen ist, daß man die von Moos und Flechten befallenen Bäume mit Kalkmilch oder Aschenlauge bestreicht, wodurch nicht nur jene und zugleich eine Menge Insectenbrut zerstört werden; sondern es hilft nebenbei auch den Einsaugungs- und Ausdünstungsprozeß der Bäume befördern und sie gesund erhalten.

Neunte Abtheilung.

Gedrängte Zusammenstellung der in jedem Monate des Jahres vorzunehmenden Arbeiten des Küchengartens.

§. 272.

Um eine klarere Uebersicht über die im Küchengarten vorkommenden Arbeiten und Geschäfte zu gewinnen, habe ich dieselben hier in Kürze zusammengestellt und nach der Zeit geordnet. — Obgleich ich dabei zwar nur das Klima unserer Gegend (wie es gewöhnlich ist), d. h. das des nördlichen Deutschlands, zum Maaßstab genommen habe, so ist dennoch leicht einzusehen, daß dessenungeachtet die angegebenen Data nicht immer zutreffen und als absolut richtig angenommen werden können, indem die Herbst- und Frühjahrswitterung nicht selten von der Art ist, daß z. B.

Digitized by Google

die Arbeiten, welche sonst wohl in den Februar fallen, erst im März und die des November nicht selten schon im October vorgenommen werden müssen; oder auch umgekehrt. Andererseits lassen sich viele Arbeiten der Zeit nach auch insofern nicht bestimmen, als sie theils von der Lage, theils von den Lokalverhältnissen abhängig und diese zu berücksichtigen sind. In hohen Positionen säet und pflanzt man früher, als in niedrigen, und in leichtem Boden früher, als in schwerem.

Bei sonst gleichen Umständen kann man, sagt Loudon, in der Regel für jeden Breitengrad nördlich oder südlich von dem Orte, wo man sich befindet, 4 Tage rechnen, und deshalb nach diesem Verhältnisse die Gartenarbeiten südlich früher und nördlich später anfangen. Aber im Herbste findet der umgekehrte Fall Statt, und die Arbeiten müssen, je weiter nach Süden, desto länger hinausgeschoben, und je weiter nach Norden, desto mehr beschleunigt werden.

Januar.

Die gewöhnlich in diesem Monat unter unserem Himmelsstrich herrschende Kälte, begleitet von einer die Erde bedeckenden Schneelage, beschränkt die Thätigkeit des Küchengärtners mehr auf Vorbereitungs- und Unterhaltungsarbeiten, so wie auf Beschäftigungen innerhalb der Gebäude, als auf wirkliche Kulturarbeiten außerhalb derselben. Zu diesen gehören Anfertigung von Stäben aller Art, Baumpfähle, Bohnenstangen,

Digitized by Google

Nummerhölzer, Gurkenhaken, Saamendüten, Decken von Rohr und Stroh, sei es, daß jene zum Decken selbst, oder als Schutzwände gebraucht werden sollen.

Außerdem hat der Küchengärtner seine Saamenvorräthe genau durchzusehen, den Ort, wo sie aufbewahrt werden, bei trockner Witterung fleißig zu lüften und Alles zur bevorstehenden Aussaat vorzubereiten. Erlaubt die Witterung das Arbeiten im Freien, so können die Obstbäume von allen Arten schädlicher Insecten, von Moos und trocknem Holze gereinigt werden. Bei frost- und schneefreier Erde setzt man in hohen Lagen das Graben und Rijolen vom Herbst fort. Hat man vielleicht schon im November und December angefangen, Spargel zu treiben, so müssen die Anlagen öfters nachgesehen, die hervorgekommenen Keime gestochen und die Gräben mit frischem Dünger versehen werden. Es sind ferner die verschiedenen, in den Gemüsekellern sowohl, als im Freien eingeschlagenen Küchengewächse nachzusehen, von allem Schlechten zu reinigen, bei günstiger Witterung fleißig zu lüften und nöthigenfalls zu gießen. Die Winterkohlpflanzen, im Herbst in kalte Mistbeetkästen pikirt, sind gleichwohl viel mit der Luft in Berührung zu bringen, damit sie weder faulen noch bleichsüchtig werden.

Februar.

Die in diesem Monate vorkommenden Arbeiten beschränken sich zuvörderst auf Fortsetzung

Digitized by Google

des im v. M. Begonnenen. Wenn es der Boden zuläßt, d. h. wenn die Erde weder gefroren noch von dem in diesem Monat in der Regel schmelzenden Schnee zu feucht ist, so kann man das Graben und andere Erdarbeiten fortsetzen, um Ende desselben Hornsche Mohrrüben, holländische Carotten, Wurzel- und Schnittpetersilie, Spinat (womit von jetzt an bis zum Juni alle 14 Tage fortzufahren ist) und Bohnen säen. In der 2ten und 3ten Woche lege man frühe Erbsen in Kästen, setze sie an einen temperirten Ort und pflanze sie später in's Freie (Thl. II. pag. 93). — Ende des Monats lege man frühe Erbsen in's Freie und fahre damit bis Ausgangs April und Anfangs Mai fort. Die ersten Aussaaten mache man in die wärmsten, die späteren in niedrigere Lagen und tiefere Furchen.

Ausgangs des Monats säe man ferner auf warme Kästen: Sellerie, Porree, Blumenkohl, Weiskohl, Wirsigkohl, Kohlrabi, Salat und Radies.

Es ist jetzt die beste Zeit, Spargeltreibereien anzulegen. — Die früheren müssen nachgesehen werden.

Der zum Bleichen bestimmte Meerkohl und Rhabarber wird angehäufelt und je nachdem der eine oder der andere verlangt wird, mehr oder minder warm oder kalt gedeckt.

Ausgangs des Monats pflanzt man Obstbäume und Fruchtsträucher, und macht den Anfang mit dem Beschneiden aller Sorten derselben

Digitized by Google

Dabei sieht man die den Bäumen zur Unterstützung gegebenen Pfähle nach, erneuert die schlechten und bindet die Bäume vorsichtig an.

März.

Das wiederkehrende Leben der gesammten vegetabilischen Natur nimmt jetzt die ganze Thätigkeit des Gärtners in Anspruch, und giebt ihm der Beschäftigungen viele und mancherlei. Zu Anfang des Monats säe man auf eine warm liegende Mauerrabatte Weiskohl, Rothkohl, Wirsigkohl, Rosenkohl, Blumenkohl (der ersten Periode) Broccoli und Kohlrabi; zum zweiten Mal Hornsche Mohrrüben und frühe holländische Carotten, Pastinak und Körbel, letzteren von jetzt ab bis August alle 3 Wochen. Um die Mitte krausen Winterkohlreps, Senfkohl oder Runke und Schnittsalat in Furchen, theils um diese Pflanzen zu frühen Gemüsen, theils als Zusatz zum Salat zu verbrauchen. Ferner säe man Hafer-, Schwarz- und Zuckerwurzel, Sauerampf, Melde, Senf, Dill, Raute, Thymian, Pfefferkraut, Salbei, Ysop, Spieke, Löffelkraut, Koriander, Anis, und wiederhole die Aussaat der noch außer diesen angeführten Küchengewächse des vorigen Monats.

Erd- oder Winterkresse säe man von jetzt ab bis August zu drei verschiedenen Perioden.

Um früh weiße Rüben zu haben, fange man jetzt an dieselben zu säen, und wiederhole es von je 3 zu 3 Wochen bis zum September. Die ersten Aussaaten in warmen Expositionen.

Digitized by Google

Um große Bollen zu ernten, säe man den Saamen auf ein Warmbeet und pflanze die Pflanzen später in's Freie. Zu gleicher Zeit und auf ähnliche Beete säe man, wenn es im vorigen Monat vielleicht noch nicht geschehen wäre: Sellerie, Porree, Sommermajoran, Basilicum, frühen Bindsalat, Spargelsalat (diesen bis zum Juni von 14 zu 14 Tagen) und zum frühen Gebrauch etwas Grünkohl in's Freie. Gleichzeitig auf das Beet, wo der Sellerie, Porree und die andern Kräuter gesäet werden, kann man auch etwas Cardy mit ausstreuen.

Es wird ferner Meerkohl und Spargel gesäet, ersterer auch in Wurzeln, letzterer in Saamenpflanzen oder Klauen gepflanzt; gleichzeitig werden Hopfenkeime gelegt.

Außer der Spargeltreiberei müssen alle eingeschlagenen Gemüse des vorigen Jahres, sei es, daß sie im Freien oder in dem Gemüsekeller aufbewahrt werden — nachgesehen, und ihnen das zu ihrer Erhaltung Dienliche gegeben werden.

Gegen das Ende des Monats säe man Rapunzelwurzel oder Repontica und lege die ersten Frühkartoffeln in warme Lagen. Ferner vermehre man die Zuckerwurzeln durch Wurzelsprossen, und lege frühe Saubohnen und Staude-Brechbohnen, wie es im II. Thl. pag. 112 — 13 angegeben ist.

Meerfenchel, Salzkraut, spanischen Pfeffer,

Digitized by Google

Liebesäpfel und Eierpflanzen säe man auf ein Warmbeet.

Man lege Champignonsbrut an und bringe sämmtliche zur Saamengewinnung aufbewahrten Küchengewächse aus ihrem Winterquartier an den Ort, wo sie gepflanzt werden sollen, jedoch mit Rücksicht auf Reinerhaltung der Saamen, und der nahe verwandten Sorten.

Die in kalten Kästen überwinterten Kohlpflanzen werden so zeitig als möglich auf die für sie zubereiteten Beete gepflanzt.

Zieht man es vor, Charlotten, Knoblauch und Roccombollen anstatt im Herbst, im Frühjahr zu legen, so muß es jetzt geschehen.

Die eingeschlagenen Gemüse- und die gegen die Kälte des Winters durch irgend eine Decke geschützt gewesenen Pflanzen, werden von der Mitte bis zu Ende des Monats, je nachdem die Witterungsverhältnisse es gestatten, aufgedeckt und gereinigt.

Man beendet das Geschäft des Beschneidens aller Sorten freistehender Obst- und Spalierbäume und Fruchtsträucher, und was noch nicht gepflanzt ist, muß jetzt in die Erde gebracht werden. Man fahre endlich fort die schädlichen Insecten zu zerstören.

April.

Zu Anfang dieses Monats wiederhole man die Aussaat aller derjenigen Saamen, deren Pflanzen sich schnell entwickeln, und die von der Wärme

Digitized by Google

des Frühjahrs und von der Hitze des Vorsommers für den Gebrauch der Küche leicht ungenießbar, d. h. bald zu alt werden. Hierher gehören vorzugsweise: Erbsen, Salat, Körbel, Spinat, Radies und Kohlrabi; auch Grünkohl und Blumenkohl sind jetzt zu säen.

Staudebohnen werden in größeren Quantitäten als im vorigen Monat, jedoch immer noch in warme und geschützte Lagen gelegt. Man fährt fort, Frühkartoffeln, Erdartischocken und Saubohnen zu legen.

Wenn der benöthigte Spargel auf den im Herbst bereits dazu zubereiteten Boden nicht schon im März gepflanzt worden ist, so muß diese Arbeit unbedingt jetzt beendigt werden.

Man säe Rhabarber, um ihn später zum Bleichen auspflanzen zu können. Staudensellerie wird entweder auf warme Kästen oder auf dergleichen Mauerrabatten gesäet, und je nachdem der eine oder der andere Ort warm oder kalt ist, mehr oder minder feucht gehalten. Auch Kresse, Löffelkraut, Pimpinelle, Boretsch und Fenchel müssen als Saamen jetzt der Erde übergeben und Pfeffer- und andere Münzen gepflanzt werden.

Um die Mitte dieses Monats lege man Melonenkörner, um sie im Mai in's Freie pflanzen zu können, und mache die Hauptaussaat von Mohrrüben, wozu sich die Altringhammer vorzugsweise eignet. Man stecke Sommerrettig, rothe Rüben, Rippenmangold und Cardy; neuseeländer Spinat,

Digitized by Google

Portulac und Bindsalat aber säe man von jetzt an bis Juli öfters, und streue den Saamen der Quinoa dünn aus, damit die Stengel der Pflanzen die erforderliche Haltbarkeit erlangen, sich selbst zu tragen.

Es wird Meerrettig angelegt und Artischokkenbeete durch Wurzelschößlinge gepflanzt, wobei jede starke Verletzung der Mutterpflanze zu vermeiden ist, die gleichzeitig nachgesehen, gesäubert und von den übrigen Nebenschossen befreit werden muß.

Kopfsalat wird bis Juli alle 14 Tage gesäet, wobei die Sorten zu berücksichtigen sind.

Zu Ende des Monats lege man Stangen- und Staudenbohnen; zu letzteren, um sie aufzubewahren und trocken zu genießen, bediene man sich der Nierenbohne, die sehr volltragend ist und nicht leicht faule.

Es werden Gurken in's Freie gelegt und Spätkartoffeln von Ende dieses, bis zur Mitte des folgenden Monats.

Die zum Bleichen an Ort und Stelle gesäeten Saamen des Seekohles sind jetzt und im Mai nachzusehen, und läßt man von den sich entwikkelten Pflanzen nur 2, höchstens 3 der kräftigsten und besten stehen, zieht die andern heraus, verpflanzt und bessert damit aus, oder wirft sie fort. Die auf Warmbeeten und auch früh auf Mauerrabatten gesäeten Saamen verschiedener Kohlsorten, Salat ꝛc. ꝛc. werden zum Theil jetzt schon

Digitized by Google

so weit sein, daß sie ausgepflanzt werden können; der Kohl in niedrige Lagen.

Der Spargel muß täglich nachgesehen und geerntet werden.

Die Mauerbäume müssen bei kalter Witterung beschützt und die Ausläufer derjenigen Sorten Erdbeeren, von denen man keine Vermehrung beabsichtigt, abgeschnitten werden.

Man fängt an, die Gemüsebeete zu jäten, zu hacken, aufzulockern, und die zu dick aufgegangenen Pflanzen, je nachdem die eine oder die andere Sorte einen größeren oder kleineren Raum verlangt, zu verrupfen. Wo es nöthig ist, muß gegossen werden, was besonders die in leichten Boden gepflanzten Sachen verlangen.

Man fährt ununterbrochen fort, den Gartenfeinden nachzustellen und sie zu vertilgen.

Mai.

Die gewöhnlichen Kultur- und Unterhaltungs-Arbeiten, wie sie die Jahreszeit und das fortschreitende Wachsthum der Pflanzen mit sich bringen, werden fortgesetzt, d. h. man vertilgt das Unkraut, behackt die Pflanzen, lockert den Boden auf und düngt und gräbt wo es nöthig ist. Die Erbsen sind zu stabeln und die Stangenbohnen mit Stangen zu versehen. Falls dieselben zu Ende des Monats ihre Stengel schon so weit entwickelt haben, daß sie vom Winde losgerissen werden können, müssen sie und der Hopfen mit Bast leicht befestigt werden. Man begieße, beschatte, schütze

Digitized by Google

die jungen Bohnen gegen Nachtfröste und entferne alles, was den Pflanzen zum Nachtheil gereichen kann.

Zu Anfang des Monats lege man wiederum Stangenbohnen aller Art, Gurken und Kürbis, und säe in der ersten Woche Cichorien und Kohlrüben, die, wenn sie früher in die Erde gebracht werden, nicht selten in demselben Jahre den Saamenstengel bilden. Man fahre fort, alle Sorten Salat- und Suppenkräuter zu säen, und mache zwischen dem 1sten Mai und 1sten Juni die dritte Aussaat von Stangenbohnen.

Man pflanze alle Sorten pflanzbarer Kohlgewächse zur Haupternte und Salat zu verschiedenen Zeiten. — Sommerrettig und Radies werden zweimal im Laufe des Monats gesäet. Die Artischocken müssen nachgesehen und Cardy gepflanzt werden.

Von der letzten Hälfte bis zum Juni wird Blumenkohl der dritten Periode gesäet; späte Sorten Saubohnen und dergleichen Erbsen in niedrige Position gelegt.

Man verpflanze Sellerie, Porree, Sommermajoran und alle andere Pflanzen, welche bereits die dazu erforderliche Stärke erlangt haben.

Die Spalier- und andere Obstbäume und Fruchtsträucher müssen nachgesehen werden, das Zuviele weggebrochen, eingekneipt, und das Nöthige geheftet werden.

Man zerstöre ohne Unterlaß alle Arten Sch-

Digitized by Google

den bringende Insecten und gieße die Erdbeeren sehr fleißig, weil sie sonst nur sparsam Früchte ansetzen.

Juni.

Wenn die im vorigen Monate gelegten Gurken vom Froste gelitten haben sollten, oder aber, man beabsichtigt deren kleine zum Einmachen zu haben, so kann man in der ersten Woche dieses Monats noch einmal Gurkenkörner (angekeimte S. Thl. II. pag. 128) legen. — Ferner lege man zu Anfang des Monats Saubohnen, säe Boretsch, Petersilie, Körbel, Salat, Kohlrabi, Grünkohl und weiße Rüben. Man lege Erbsen und Bohnen.

Von der Hälfte des Monats an bis zur dritten Woche des Juli, lege man Späterbsen (S. Thl. II. pag. 101) säe Winterrettig und schreite zum Bleichen des Bindsalats. — Die auf's Mistbeet gesäeten Bollen versetze man bei erlangter Stärke in's Freie, jedoch nur sehr flach. — Die zur Saamengewinnung ausgesetzten Pflanzen müssen mit Stäben versehen, angebunden, und was reif ist, abgenommen und in Sicherheit gebracht werden.

Man pflanze Grünkohl, Blumenkohl, Wirsigkohl, Kohlrabi, Broccoli, Rosenkohl, Cardy, Salat, Endivien und was sonst noch vom vorigen Monate zu pflanzen übrig geblieben ist.

Die gewöhnlichen Kulturarbeiten werden fortgesetzt, und jeder Pflanze wird das gegeben, was sie zu ihrem besten Gedeihen verlangt. — Die

Digitized by Google

Erbsen stable man, den Bohnen gebe man die benöthigten Stangen und binde sie an, damit sie nicht vom Winde losgerissen werden.

Man ordne die Gurken und Melonen, kneipe und breche aus, und behüte letztere besonders vor der Stammfäulniß.

Man jäte, hacke, behäufle, lockere auf und begieße bei trockenem Wetter fleißig und nachhaltig.

Die Spalierbäume sind wiederholt nachzusehen, alles Ueberflüssige auszubrechen oder abzuschneiden und die übrigen Triebe anzuheften. — Man zerstöre alle Arten Gartenfeinde.

Juli.

In den ersten 14 Tagen lege man zu zwei verschiedenen Zeiten Stangen-Brechbohnen für eine Späternte, Knieght's große Mackerbsen in etwas tiefere Furchen als gewöhnlich und gieße sie in denselben an.

Zum Herbstgebrauch säe man um dieselbe Zeit Mohrrüben, teltower Rüben, Spinat in nicht rigen Boden, Endivien, Winterrettig, Salat und Radies; zum Wintergebrauch dieselben Gegenstände in der letzten Woche noch einmal.

Man untersuche den Meerrettig, lüfte ihn, entferne die Nebenwurzeln, behalte gleichzeitig nur zwei der besten Kronen bei, lege die Hauptwurzel an ihren Ort zurück, bedecke sie mit Erde und drücke sie an.

In der letzten Woche säe man frühen Wiener, halbfrühen Wirsig- und Weiskohl, um ihn

Digitized by Google

vor Winter an den Ort seiner Bestimmung zu pflanzen (s. Thl. II. pag. 25).

Die im vorigen Monat ausgesäeten Küchengewächse werden ausgepflanzt und mit dem Einsammeln der Saamen fortgefahren.

Es ist jetzt Zeit die Erdbeerausläufer abzunehmen und auf die Beete zu pflanzen; bei trokkener Witterung erfordern sie viel Wasser.

Bei gleichem Zustande der Luft wird Bindsalat und Endivien gebunden; Charlotten, Rockemboll, Klumpbollen, Perllauch und andere dergleichen Zwiebelgewächse, müssen, wenn sie reif sind, aufgenommen und getrocknet werden.

Die angelegten Spargelbeete sind zu rekruiren und erforderlichenfalls zu gießen.

Alle Arten Küchenkräuter werden, bevor sie in Saamenbildung übergehen, abgeschnitten, getrocknet und aufbewahrt.

Von den alten Artischockenpflanzen müssen die Nebenschosse entfernt und die Früchte geschnitten werden.

Die gewöhnlichen Kulturarbeiten, die Nachstellung und Zerstörung aller Arten Gartenfeinde nehmen ungestört Fortgang.

August.

Um mit Gewißheit Winterkohl zu erzielen — da die im vorigen Monat gemachte Saat bei gelindem Herbst und dergleichem Wetter im Vorwinter oftmals Pflanzen liefert, die leicht fehl-

Digitized by Google

schlagen, so säe man jetzt nochmal Blumenkohl, Weiskohl und Wirsigkohl.

Zur Hälfte des Monats Mohrrüben, Körbel und Petersilie zum Frühjahrsgebrauch, Spinat und Rapunzen für den Winter. — Gegen das Ende wird Winterkopfsalat gesäet.

Um die Mitte des Monats müssen der Johannislauch oder die Klumpbollen gelegt und die im vorigen Monat gesäeten Saamen der Küchengewächse gepflanzt werden, wozu man einen regnigen Tag wählt.

Mit dem Bleichen der sich dazu eignenden Pflanzen wird fortgefahren, und in dieser Beziehung auch Löwenzahn gepflanzt.

Die abgetragenen Erbsländer ꝛc. werden, je nachdem sie zunächst benutzt werden sollen, entweder gedüngt oder ungedüngt sogleich umgegraben, besäet und bepflanzt.

Es wird mit dem Einsammeln aller reifen Saamen fortgefahren, und die im vorigen Monate nicht zeitig gewesenen Zwiebelgewächse aufgenommen.

Man sieht die Melonen durch und bewahrt die Früchte und die Stämme der Pflanzen vor zu großer Feuchtigkeit.

Die gewöhnlichen Kultur-, Unterhaltungs- und Boden-Kulturarbeiten werden fortgesetzt, Insecten und andere, dem Garten mit seinen Pflanzen schädliche Insecten nachgestellt und zerstört.

Digitized by Google

September.

In der ersten Woche säe man Blumenkohl der 4ten Periode, um ihn auf kalte Kästen zu überwintern und im Frühjahr zu pflanzen. Ferner Spinat und Rapunzen zum zweiten Mal, Erd- oder Winterkresse, Winterkopfsalat und Rettig für eine Späternte.

In der ersten Hälfte des Monats lege man Schnittlauch, Estragon, Wintermajoran, Thimian, Wermuth, Pimpinelle, Melisse und andere dergleichen Küchenkräuter um, und pflanze Wiesenkresse in feuchte Lagen.

Ausgangs des Monats sind Winterzwiebeln zu legen.

Cardy, Staudensellerie, Winterendivien und Bindsalat werden nachgesehen, und wenn eine oder die andere dieser Pflanzen behäufelt oder zusammen gebunden werden muß, wird diese Arbeit bei trockner Witterung vorgenommen.

Man pflanze Wintersalat in südliche Expositionen und den bereits erstarkten Winterkohl auf die nach Vorschrift eingerichteten Beete.

Man dünge, grabe und lasse die Beete, wenn sie anders nicht sogleich benutzt werden sollen, bis zum Frühjahr so liegen.

Ende des Monats nehme man Broccoli mit Ballen heraus und bewahre ihn vorschriftsmäßig auf (s. Thl. II. pag. 48).

Es wird fortgefahren die Saamen einzusammeln; die reifen Erbsen und Bohnen werden auf-

Digitized by Google

gezogen, die Früchte abgepflückt und die Stabelreiser und Bohnenstangen in Sicherheit gebracht.

Es wird der Anfang gemacht, die verschiedenen, für die Winterprovision aufzubewahrenden Küchengewächse herauszunehmen und dieselben einzuschlagen.

Die Spalierbäume werden zum letzten Mal in diesem Jahre durchgesehen und geordnet. Gartenfeinden wird nachgestellt.

October.

Der Anfang dieses Monats ist die geeignetste Zeit, um Charlotten, Roccembollen, Knoblauch, Kartoffel- oder Battetenzwiebeln und Perlzwiebeln zu legen.

Man pflanze und pikire die verschiedenen früher gesäeten Kohlsorten und den Wintersalat.

Man säe Zuckerwurzeln in trockenen Boden und warme Lage.

Zu Ende des Monats bei trockener Witterung nehme man alle Sorten Gemüsepflanzen, welche über Winter entweder im Gemüsekeller, an einem sonst frostfreien Orte oder im Freien aufbewahrt werden sollen, heraus, putze und säubere sie, und schlage sie in ihre respectiven Winterquartiere ein. Trocknes Wetter ist Bedingniß bei dieser Arbeit.

Um dieselbe Zeit werden die Blätter des Seekohls über der Erde abgeschnitten, die Pflanzen angehäufelt, und bis im Frühjahr das Blei-

Digitized by Google

chen beginnt, etwas gedeckt. Eben so verfährt man mit dem Hopfen und dem Rhabarber.

Der Meerrettig wird aufgenommen und der Cardy an die zum Bleichen bestimmten Orte gebracht.

Um die Blätter der Cichorie und des Löwenzahns im Winter als Salat zu verspeisen, müssen beide Pflanzen jetzt herausgenommen und so eingeschlagen werden, daß sie im Winter geschützt und gebleicht werden können.

Die im Freien zu überwinternden Artischoken werden einige Hände hoch über der Erde abgeschnitten; bei eintretendem Froste leicht, und je nachdem derselbe zunimmt, stärker gedeckt. — Die Spargelbeete werden, wenn die gereiften Stengel abgeschnitten sind, mit verrottetem Dünger überkarrt, und auch die Gruben des neu angelegten Spargels mit demselben Material gedeckt.

Man dünge, grabe, rijole und setze jede Kultur- und Bodenbearbeitung in der Art fort, als es die Jahreszeit und die eine oder die andere Pflanze verlangt.

Man sammle alles reife Obst, bringe es in die Obstkammern, und fahre mit dem Abnehmen und Reinigen der Saamen fort.

Ende des Monats treffe man die nöthigen Vorkehrungen, die Feigen, den Wein und andere gegen die Kälte empfindliche Pflanzen, sobald es erforderlich ist, ohne Aufenthalt decken zu können.

Man bereite den Boden zu neuen Pflanzun-

Digitized by Google

gen vor und mache in hohen Positionen den Anfang damit.

Wenn das alte Holz aus den Himbeeren nicht schon früher geschnitten worden ist, so nehme man diese Arbeit jetzt vor.

Was im Herbst nicht gegraben wird, darf aber doch nicht mit Unkraut überwintern.

Die Erdmagazine müssen umgesetzt und erweitert werden.

Allen Arten Gartenfeinden ist nachzustellen und müssen solche vertilgt werden.

November.

Man fahre fort die Arbeiten des vorigen Monats zu beendigen; denn da sich die Lufttemperatur unseres Himmelstriches um diese Jahreszeit nicht selten in kurzem dergestalt ändert, daß wir von 6 bis 8 Grad Wärme binnen 24 Stunden auf eben so viel und noch mehr Grad Kälte reducirt werden, so beeile man sich, sämmtlich übrig gebliebene Gemüse ꝛc. ꝛc. in die Winterquartiere zu bringen, und bedecke die im Freien verbleibenden gegen die Kälte.

Es werden Spargel-Treibbeete, und wenn die Gelegenheit in Kellern oder an sonst ähnlichen Orten es gestattet, auch Champignonsbeete angelegt.

Den Spinat und die Petersilie decke man leicht; ersteren mit harten Baumblättern, letztere mit langem Pferdemist.

Wenn es die Witterung zuläßt, fahre man fort, alle Sorten Obstbäume und Obststräucher zu

Digitized by Google

pflanzen; stelle die Arbeit jedoch ein, sobald es anfängt zu frieren, denn Frostwetter ist den Baumwurzeln höchst nachtheilig. — In niedrigen Positionen schiebe man das Pflanzen bis zum Frühjahr auf.

Bezüglich der Vertilgung schädlicher Insecten ist es jetzt Zeit, die Reitwürmer durch Eingraben von warmem Mist und Laub in Gruben zu saugen und zu tödten.

December.

Die Beschäftigungen im Freien nehmen jetzt weniger die Zeit des Küchengärtners in Anspruch, zumal wenn die Mistbeettreiberei davon ausgeschlossen ist — als einer der vorhergehenden Monate; nichtsdestoweniger wird es ihm doch nie an Arbeit fehlen, und wird er seine Zeit theils auf Vollendung der im vorigen Monate rückständig gebliebenen Geschäfte zu verwenden haben, theils dieselben bei schlechtem Wetter innerhalb der Gebäude nützlich anzuwenden wissen.

Die im vorigen Monat noch nicht gedeckten Pflanzen, insofern sie geschützt werden müssen, erhalten diese Decke jetzt.

Die Spargel- und Champignonstreibereien sind erforderlichen Falls mit warmem Mist und Laub, und die kalten Kohlpflanzenkästen mit Umschlägen und der nöthigen Decke zu versehen.

Bei gelindem Wetter müssen sämmtliche zur Ueberwinterung eingeschlagenen Pflanzen fleißig gelüftet werden.

Man reinige die Bäume von Schmarotzerpflanzen, Raupennestern und anderer Insectenbrut.

Man fertige alle Arten von Stäben, Decken und dergleichen Gegenstände an, putze und sortire Bindweiden, mache kleine Gartenkörbe, Nummerhölzer, und reinige und bewahre die Saamen vor Nachtheil.

Digitized by Google

Sachregister

über Band I. und II. der Küchengärtnerei.

NB. Alle Artikel mit einer I. bezeichnet sind in dem ersten, die ohne Zahl im zweiten Bande nachzusehen.

A.

Ackerbohne. 119
Ackersalat. 392
Ampfer. 341
Augurie. 152
Anis. 437
— Bibernell. 437
Apfelbaum.
Veredlung desselben. I. 237
beste Sorten als Hochstämme. I. 278
beste Sorten als Halbstämme u. Zwergart. I. 290
Schnitt desselben. I. 375
beste Sorten zu Fächerbäumen. I. 437
beste Sorten zur Pyramidenform. I. 448
Schnitt und Kult. d. Spalierb. I. 501
Appich. 179
Aprikosenbaum.
Veredlung desselben. I. 243
beste Sorten als Hochstamm. I. 288
beste Sorten als Halbstamm u. Zwergart I. 295
Schnitt desselben. I. 401
Schnitt u. Kult. d. Spalierb. I. 528
beste Sorten für das Spalier. I. 536
Artischocke. 310
— spanische. 323
Astschwamm. 542
Aufbewahrung d. Küchengew. 511
— des Obstes. 514
— der krautartigen Gewächse. 528
— d. Saamens. 531
Aussaat, Zeit derf. l. 215

B.

Barbenkraut. 431
Basilicum. 423
Baumkrebs. 538
Bauschutt. I. 166
Becherblume. 406
Beete. I. 92
Bete, brasilianische. 306
— rothe. 192
Begießen. I. 218
Beyfuß. 430
Bibernelle. 406
Bindsalat. 371
Binsenlauch. 229

Digitized by Google

Birnbaum.
Veredel. desselben. I. 238
beste Sorten als Hochstamm. I. 281
beste Sorten als Halbstamm u. Zwergf. I. 292
Schnitt desselben. I. 394
beste Sorten zu Fächerbäumen. I. 438
beste Sorten zu Pyramidenf. I. 449
Schnitt u. Kult. der Spalierb. I. 506
Blätterschwamm. 462
Bleichsucht d. Pflnz. 537
Blumenkohl. 54
Blutsturz d. Pflanz. 536
Bocksbart. 196
Boden, Bearbeitung desselben. I. 153
— Bestandtheile. I. 27
— fruchtbarer und unfruchtbarer. I. 160
— Verbesserung desselben durch Einfluß d. Atmosph. I. 171
— Ersatz des ihm fehlenden. I. 163
— mechanische Bearbeitung. I. 161
— Auswahl desselb. f. gewisse Küchengewächse. I. 208
Bodenarten. I. 31
Bohne. 103
Bohnenkraut. 422
Bolle. 205
Borago. 409
Borretsch. 409
Brand d. Gewächse. 540
Braunkohl. 10
Broccoli. 37
Brunnenkresse. 396
Budakohl. 12
Burzelkraut. 352
Butterblume. 386

C.

Cardune. } 323
Cardy. }
Carotte. 170
Carviolkohl. 54
Chamille. 438
Champignon. 462
Cichorie. 384
Cichorie. 176
Citronen-Melisse. 428
Cucumer. 123
Cyperngras. 446

D.

Dammerde. I. 35
Dill. 415
Dragon. 410
Dragun-Beyfuß. 410
Dünger, animalischer I. 180
— vegetabilischer. I. 199

E.

Eierpflanze. 443
Eintheilung, symmetrische, der Bodenfläche. I. 86
Endivien. 379
Entblätterung, widernatürliche. 536
Eppich. 179
Erbsen. 82
Erdapfel. 156. 190
Erdartischocke. 168
Erdbeere. I. 259. 469
Erdbirne. 168
Erdeichel. 445
Erdkastanie. 444

Digitized by Google

Erdknolle. 444
Erdkresse. 431
Erdmandel. 446
Erdnuß. 445
Erdtoffel. 156
Eschlauch. 220
Estragon. 410

F.

Farbe, schwarze, Einfluß derselben auf Spalierwände. I. 71
Feigenbaum I. 264. 567
Fenchel. 435
Fette Henne. 440
Fruchtsträucher. Eintheilung. I. 224
Schnitt derselb. 450

G.

Gänsefuß, chilischer. 345
Gartenbohne. 119
Gartengerätbschaften und Werkzeuge. I. 97
Gartenkresse. 394
Gartenmelde. 344
Gartenraute. 416
Gartensalat. 360
Gelbe Rübe. 170
Gerberlohe. I. 169
Grenzumfriedigung I. 50
Graßlauch. 229
Grünkraut. 334
Guinea-Pfeffer. 441
Gurke. 123
Gurkenkraut. 409
Gyps. I. 165

H.

Hafermilch. 196
Haferwurzel. 196
Hambutte. I. 263. 483
Haselnußstrauch. I. 267. 485
Hecken. I. 82
Hederich. 431
Helligkeit des Sonnenlichtes. I. 67
Henne, fette. 440
Himbeerstrauch. I. 257. 465
Holzasche. I. 168
Hollauch. 229
Hopfen. 329
Humus. I. 35

J.

Insecten, schädliche. 552
Johannisbeerstrauch I. 255
— Schnitt u. Kultur desselben. I. 451

K.

Kälberkropf. 202
Käsekohl. 54
Kalkerde. I. 32
— Eigensch. derf. I. 165
Kapuzinerkresse. 433
Kartoffel. 156
Kastanie, ächte I. 270. 419
Kernfäule. 542
Kieselerde. I. 28
Kirschbaum. Veredl. desselben, I. 247
beste Sorten als Hochstämme. I. 285
beste Sorten als Halbstämme u. Zwergf. I. 293
Schnitt desselben. I. 407
Schnitt u. Kult. am Spalier. I. 541
Knoblauch. 223
Kohl, Arten desselben. 3
— russischer. 12

Digitized by Google

Kohl, preußischer. 12
— Grünkohl. 9
— brüsseler. 17
— tausendköpfiger. 17
— weißer. 27
— italienischer. 39
— d. rauhstielige. 433
Kohlenstaub. I. 168
Kohlrabe. 34
Kohlreps. 63
Kohlrübe. 65
Kölle. 422
Körbel. 414
Körbelrübe. 202
Kopfkohl, weißer. 27
Kopfsalat. 360
Koriander. 437
Krankheit d. Pflanzen durch Verletz. 533
Krausemünze. 429
Krautpetersilie. 412
Krautsellerie. 388
Krebs d. Obstbäume. 538
Krehn. 188
Kresse. 394
Krupbohne. 111
Küchengewächse, krautartige. 1
Küchengarten überhaupt. I. 16
— Größe desselben. I. 45
— Lage desselben. I. 17
— Eintheilung des inneren Raumes. I. 85
— äußere Gestalt. I. 48
Küchenkräuter. 404
Kümmerling. 123
Kürbis. 149
Kümmel. 438
Kunstsprache, pomologische. I. 298

L.

Lauch, röhrenstieliges. 216
— zahme. 223
— gemeine. 225
Liebesapfel. 442
Löwenzahn. 386
Löffelkraut. 404

M.

Majoran. 417
Mairübe. 71
Mandelbaum. I. 269
Schnitt desselben. I. 417
Schnitt am Spalier. I. 575
Mangold. 192
— 306
Markkürbis. 152
Mauern als Befriedigung. I. 51
— Farbe der Oberfläche ders. I. 63
— Stellung ders. I. 53
— verschiedene Arten derselben. I. 73
— Höhe. I. 61
Manchesterkohl. 12
Maulbeerbaum. I. 253
— Schnitt desselb. I. 410
— Schnitt u. Kult. am Spalier. I. 567
Meerfenchel. 439
Meerkohl. 287
Meerrettig. 188
Mehlthau. 545
Melde. 344
Melisse. 428
Melone. 123
Melonenkürbis. 152
Mergelboden. I. 34
— Verschiedenheit und Eigenschaften desselben. I. 166

Digitized by Google

Mispel I. 261. 412
Mohrrübe. 170
Monatsrettig. 186
Münze. 429

M.

Nachtkerze. 194
Nummerhölzer, Bezeichnung derselb. I. 148

O.

Obstbäume, Eintheilung derselben. I. 224
— Anordnung u. Kult. hochstämm. I. 230. 272
— Benenng. der Formen. I. 232
— Kultur ders. im Allgemeinen. I. 330
— Zeit. d Verpflanz. I. 343
— Beschneiden d. frei stehenden. I. 346
— Beschn. der Wurzeln. I. 347
— Beschneiden d. Zweige. I. 354
— Art des Einsetzens oder Pflanzens. I. 357
— Bewässern derselb. beim Pflanzen. I. 364
— Anpfählen ders. I. 367
— Schnitt d. hochstämmigen. I. 373
— Schnitt d. zwergartigen. I. 420
— Bildung des Fächerbaums. I. 425
— Bildung des Kesselbaums. I. 439
— Bildung d. Buschbaums. I. 443
— Bildung d. Pyramidenbaums. I. 444
Obstbäume, Bildung d. Spalierbäume. I. 489

P.

Pastinak. 175
Pathologie d. Pflanzen. 532
Peterselie. 412
— 178
Pimpinelle. 406
Pit Sai. 78
Pfefferkraut. 422
Pfeffermünze. 429
Pferdebohne. 119
Pflanzen, schädl. 586
Pflaumenbaum.
— Veredl. desselb. I. 244
— beste Sorten als Hochstamm. I. 287
— beste Sorten als Halbstamm und Zwergf. I. 294
— Schnitt desselb. I 403
— Schnitt u. Kult. am Spalier. I. 536
Pfirsichbaum.
— Veredl. desselb. I. 240
— Schnitt u. Kult. I. 510
— beste Sorten. I. 527
Pfuffbohne. 119
Platterbse, knollige. 445
Porreelle. 225
Pörschkohl. 21
Portulac. 352

Q.

Quinoa. 345
Quittenbaum.
— Veredlung dess. I. 240
— Schnitt desselb. I. 398
— am Spalier. I. 510

R.

Radise. 186

Digitized by Google

Rapentika. 194
Rapunzel. 392
Rapunzelwurzel. 194
Rasturzium. 133
Rauke. 408
— 433
Raute. 416
Rettig. 183
Raupen, schädliche. 571
Rhabarber. 300
Rippenmangold. 306
Roccambolle. 224
Rockenbolle. 224
Roggenbolle. 224
Rohrwände. I. 82
Rosenkohl. 17
Rost d. Pflanzen. 542
Rothkraut. 29
Rothe Rübe. 192
Rüben, Arten derf. 6
Rübe, lange. 70
— runde. 71
— kleine, längliche. 72
— teltower. 72
Rübenkörbel. 202
Rübenräps. 68
Ruß. I. 168
Rußthau. 547

S.

Saamen, Erziehung u. Reinerhaltung deſſelben. 449
— Keimkraft deſſelb. 459
Sägeſpäne. I. 169
Salat-Cichorie. 379
Salat-Pflanzen. 354
— Eintheilung deſſ. 355
— gemeiner. 360
— römiſcher. 371
— glanzblättriger. 377
Salbei. 424
Salz. I. 166
Salzkraut. 440
Sand. I. 28
Eigenſchaften deſſ. I. 165
Saturni. 422
Saubohne. 119
Sauerampfer. 341
Savoyerkohl. 21
Scharlotte. 220
Schaumkraut. 432
Schlangenknoblauch. 224
Schnittlauch. 229
Schnittpeterſilie. 412
Schutzwände. I. 80
Schwarzwurzel. 197
Scorponere. 197
Seekohl. 287
Senf. 408
Senfkohl. 433
Sellerie. 179
Sommerendivien. 371
Sonnenbrand. 541
Sonnenlicht, chemiſche Auflöſungskraft deſſelben. I. 68
— u. Sonnenwärme. I. 66
Sonnenſtich. 541
Spalierbäume. I. 489
Spaniſches Kraut. 334
Spaniſche Kreſſe. 433
Spaniſcher Pfeffer. 441
Spargel. 235
Spargelkohl. 37
Spargelſalat. 377
Spinatartige Pflanzen. 333
Spinat. 334
— engliſcher. 341
— ſpaniſcher 341

Digitized by Google

Spinat, neuseeländischer. 350
Sprossenkohl. 17
Stachelbeerstrauch I. 256
Schnitt u. Kult. 456
Stammfäule. 542
Stammfäulniß. 544
Stangenbohne. 104
Staudensellerie. 388
Streckrübe. 65
Strandkohl. 287
Structuren, schirmende. I. 134
Suppenlauch. 229

T.

Tellrübe. 71
Teltower Rübe. 72
Thiere, d. Pflanzen schädliche. 548
Thonerde. I. 29
Eigenschaften derf. I. 165
Thymian. 420
Torfasche. I. 168
Tripmadame. 440
Trüffel. 506

U.

Unkraut u. d. Vertilg. 586
Unterartischocke. 168

V.

Vergeilung der Pflanzen. 537
Viereckfrucht. 350
Vögel, den Gewächsen schädliche. 551
Vor- u. Zubereitung d. Terrains. I. 85

W.

Wärmestrahlung. I. 69
Wärme, zurückgeworfene. I. 67
Wallnußbaum. I. 266. 414
Wasser. I. 37
Eigenschaft desselb. I. 167
Wasserkürbis. 152
Wassermelone. 152
Waterloo-Kohl. 77
Wechsel d. Pflanzen I. 216
Wege. I. 90
Wegwart. 176
Wein-Route. 416
Weinstock. I. 250
Schnitt u. Kult. I. 546
Wahl d. Sorten. I. 565
Weißkraut. 27
Werkzeuge. I. 98
Wermuth. 430
Wiesenkresse. 432
Winterkohlreps. 407
Winterkresse. 431
Winterzwiebel. 216
Wirsichkohl. 21
Woburnkohl. 13
Wurzelfäule. 544

Y.

Yorkerkraut. 30
Ysop. 426

Z.

Zellerit. 179
Zipelle. 205
Zubereitung des Terrains. I. 85
Zuckererbse. 82
Zuckerhutkraut. 30
Zuckerwurzel. 199
Zusammenst. d. monatlichen Arbeit. 590
Zwergbohne. 111
Zwiebel. 205
— welsche. 216

Gedruckt bei C. Feiger

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google